FILETTINO DI MAIALE CON CIPOLLA CARAMELLATA, PINOLI TOSTATI E UVETTA



Ingredienti Menù

10 g Aceto di vino bianco - E00

250 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2

50 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 kg Filetto di maiale

150 g Pancetta a fette *

120 g Spinaci freschi

25 g Uvetta

25 g Pinoli

q.b. Menta fresca

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotolina reidratare leggermente l'uvetta in poca acqua. Bardare il filetto di maiale con la pancetta, quindi tagliarlo in fette del peso di 160-170 g. In una padella rosolare da entrambi i lati i filetti insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva. Salare e pepare la carne poi trasferirla in forno e cuocerla per 12 minuti a 200°C, fino ad ottenere un colorito rosato. Nel frattempo in una padella antiaderente tostare a secco i pinoli. Ridurre ora sul fuoco per qualche minuto il liquido di conservazione della Cipolla; aggiungere l'Aceto di vino bianco. Unire la Cipolla caramellata alla riduzione ottenuta e aromatizzare con foglioline di menta fresca. A questo punto in una casseruola scaldare l'Olio extravergine rimasto e scottarvi per pochi secondi gli spinaci; aggiustare di sale e distribuire le verdure al centro dei piatti. Accomodarvi sopra i filetti di maiale e completare con la Cipolla caramellata, l'uvetta reidratata e i pinoli tostati.

Procedimento senza glutine

*Utilizzare pancetta riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)