

FILETTO AL PESTO DI NOCCIOLE BIO



Ingredienti Menù

120 g Crema ai formaggi - EF1
300 g Pesto di Nocciole Bio - KJ70B
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
Q.B. Maggiorana liofilizzata - 1257

Ingredienti

1 kg Filetto di maiale
q.b. Panna
q.b. Limone
q.b. Brandy
q.b. Pancetta stesa
q.b. Sale e Pepe
q.b. Nocciole

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il filetto in modo da ricavarne 18 fette alte circa 3 cm, che andranno foderate con la pancetta. In una padella scaldare un poco d'Olio extravergine e farvi rosolare i filetti per un minuto; aggiustare di sale e pepe, quindi sfumare con un goccio di brandy. Continuare la cottura girando le fette. Preparare la Salsa alle nocciole, diluendola con un goccio di brodo e la Crema ai formaggi. Posizionare la Salsa alle nocciole sul fondo del piatto e aggiungere i filetti. Decorare con della panna montata leggermente salata e acidificata con del succo di limone. Ultimare il piatto con delle foglioline di maggiorana e un pizzico di nocciole tostate tritate.