FILETTO DI MAIALE AI DATTERINI E PISTACCHIO



Ingredienti Menù

150 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
50 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
60 g Pasta di pistacchio pura - L30
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

1 kg Filetto di maiale
q.b. Misticanza
q.b. Vino bianco
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
Tagliare il filetto di maiale in modo da ricavarne dei medaglioni. In una padella scaldare un pò d'Olio extravergine e farvi rosolare i filetti da entrambe le parti. Sfumare con il vino bianco, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per qualche minuto. Preparare al centro del piatto la misticanza. Posizionare le fette di filetto sopra alla misticanza. Aggiungere i Datterini gialli semisecchi e i pomodori Mini Red leggermente scaldati. Ultimare con un filo di Crema ai pistacchi e servire.

© 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)