

FILETTO DI MAIALE AL CAJUN CON PEPERONATA E PATATINE FRITTE



Ingredienti Menù

- 100 g. Peperonata della casa - V51
- 30 g. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Capperi sotto sale - U39
- q.b. Preparazione di Spezie Cajun - 1723

Ingredienti

- 180 g. Filetto di Maiale
- 60 g. Patate da friggere
- q.b. Olio per Friggere
- q.b. Crescioni per guarnizione
- 30 g. Burro
- q.b. Aglio
- q.b. Prezzemolo

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Puliamo il filetto di maiale, lo condiamo con le spezie Cajun e lo mettiamo sottovuoto. Cuociamo con la tecnica sous-vide a 60°C per 60 minuti. Laviamo le patate e le tagliamo a striscioline, le friggiamo in olio per 2 volte. Mettere in acqua i capperi sotto sale e quando sono dissalati li friggiamo fino a quando diventano croccanti. In una padella mettiamo un filo d'olio, aglio, prezzemolo, la Peperonata e i Capperi fritti. Apriamo il sacchetto del filetto, lo asciughiamo, in una padella on olio e burro lo andiamo a rosolare su tutti i lati. In un piatto mettiamo al centro il filetto tagliato, la salsa di Peperonata da un lato, le patatine fritte dall'altro, ultimiamo con dei germogli e un filo d'olio extra vergine d'oliva.