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

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
q.b. Mix spezie Cajun

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.

Procedimento senza glutine

© 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)