FILETTO DI MAIALE IN CROSTA AL TARTUFO CON PURÈ DI CASTAGNE



Ingredienti Menù

150 g Castagnapronta - AR1

200 g Fiokki - PC0

50 g Crema con tartufo - E5H07

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

12 Medaglioni di Filetto di maiale

2 fogli Pasta sfoglia rettangolare

500 ml Latte

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone

Insaporire i medaglioni di maiale con il Sale alle erbe e lasciarli riposare. Stendere la pasta sfoglia e, con l'aiuto di un coppapasta, ricavare dei dischi abbastanza grandi da circoscrivere i filetti di carne. Accomodare su ciascun disco di pasta un medaglione di maiale e cospargerne la superficie con la Crema con tartufo; ricoprire con un altro disco di sfoglia e sigillare con cura. Infornare a 180°C per circa 30 minuti. Nel frattempo preparare il Puré miscelando il prodotto Menù con il latte e 750 ml d'acqua bollente. Incorporare al Puré anche le Castagne precedentemente tritate a crema insieme a un poco del loro liquido di governo. A questo punto trasferire due medaglioni su ciascun piatto e accompagnarli con due ciuffi di Puré guarniti con Castagne intere.

© 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)