

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA AL TARTUFO CON PURÈ DI CASTAGNE



Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone

Insaporire i medalloni 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 medallone di maiale e cospargerne la superficie con la Crema con tartufo; ricoprire con un altro disco di sfoglia e sigillare con cura. Inforntare 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 medalloni su ciascun piatto e accompagnarli con due ciuffi di Puré guarniti con Castagne intere.

Ingredienti Menù

150 g Castagnapronta - AR1
150 g Castagnapronta - AR1
200 g Fiokki - PC0
50 g Crema con tartufo - E5H07
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

12 Medalloni di Filetto di maiale
2 fogli Pasta sfoglia rettangolare
500 ml Latte