FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI SESAMO AI PORCINI



Ingredienti Menù

250 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Semi di sesamo tostati

900 g Filetto di maiale

350 g Pancetta

q.b. Brandy

q.b. Farina

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare il filetto in modo da ricavarne 18 fette alte circa 2 cm, che andranno foderate con la pancetta e infarinate. In una padella scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi rosolare i filetti per un minuto; aggiustare di sale e pepe, quindi sfumare con un goccio di brandy. Togliere dal fuoco e trasferire le fette di carne in una teglia precedentemente foderata di carta forno. Distribuire sulla superficie di ciascun filetto i semi di sesamo tostati e di seguito i Porcini a fette trifolati. Cuocere in forno a 190°C per 5 minuti. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Farina e Pancetta riportante in etichetta la dicitura 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)