# FILETTO DI MAIALINO PRIMAVERA

## Ingredienti Menù

1 confezione Dadolata di verdure - BS0K

300 g Peperonepronto - V41

q.b. Profumoro - P81X

## Ingredienti

2 rametti Rosmarino fresco

2 filetti (450 g a filetto) Maialini

200 g Peperoni

150 g Carote

100 g Cipolla bianca

**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

## Procedimento

Per 6 persone.

Fare tante piccole incisioni su ogni filetto di maialino, quindi farli rotolare nella Dadolata di verdure, precedentemente scolata e sciacquata, in modo che si attacchi bene alla carne. Legare insieme i due filetti con lo spago e decorare con le verdure fresche, il rosmarino ed il Peperonepronto tagliato a quadretti. Cuocere in forno per 35 minuti a 180°C  bagnando con vino bianco ed insaporendo con Profumoro. Utilizzare le verdure del fondo di cottura come salsa di accompagnamento alla carne.

**© 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)