FILETTO DI MAIALINO RIPIENO DI CASTAGNE CON SALSA AL SANGIOVESE E GRANCREMA DI TALEGGIO



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Ingredienti Menù

q.b. Castagnapronta - AR1
q.b. Cavolo viola pronto - Z8P
q.b. Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Pepe nero intero - 1240
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

1 Filetto maialino
1 Fetta di prosciutto cotto*
q.b. Pancetta affumicata*
1 Rametto di rosmarino
q.b. Vino Sangiovese
q.b. Foglie di alloro
q.b. Maizena*
q.b. Erbe aromatiche e sale

Procedimento

Per 4 persone

Aprire il filetto per ottenere un foglio di carne di 1 cm circa, battere la carne e farcirla con prosciutto cotto e Castagnapronta, leggermente sminuzzate, insaporite in padella con Olio, sale e rosmarino. Arrotolare e avvolgere con fette di pancetta, legare con rametti di rosmarino, rosolare in padella a fiamma viva con Olio e insaporire con Profumoro. Cuocere in forno per 20 minuti a 180°C. Rosolare le Patate pronte al naturale in padella, con Olio e Profumoro, per renderle croccanti. Preparare la salsa al Sangiovese facendo restringere il vino con alloro, rosmarino e Pepe in grani. Una volta evaporato l'alcol e armonizzato i sapori, aggiustare con Grancuoco granulare e legare con poca maizena diluita con un goccio d'acqua. Servire il filetto a fette, velare con la salsa al Sangiovese e ultimare con la Grancrema di Taleggio calda. Accompagnare con le Patate e un contorno di Cavolo Viola pronto Menù. Decorare con qualche Castagnapronta ed erbe aromatiche.

Procedimento senza glutine

*Sostituendo il prosciutto cotto, la pancetta e la maizena con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)