MEDAGLIONI DI MAIALINO ALLE PRUGNE

Ingredienti Menù

20 g. Crema di salvia - KT7

20 g. Salsa alle noci - C47

400 g. Prugne allo sciroppo - AF1

q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

100 g. pancetta fresca*

q.b. sale e pepe

salvia fresca

50 g. parmigiano reggiano

3-4 gherigli di noci

1,2 kg. filetto di maialino

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Aprire il filetto di maialino a libro e batterlo leggermente. Farcire con le prugne denocciolate tagliate grossolanamente a coltello, con la salsa di noci e con il parmigiano reggiano. Chiuderlo e spennellare il filetto con la crema di salvia. Avvolgerlo con fettine di pancetta e foglie di salvia fresca. Legarlo, porzionanarlo e insaporire con il profumoro Menù. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

*riportante 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)