

## STRACCETTI DI MAIALE AGLI AGRUMI



### Ingredienti Menù

100 g. Pesto di agrumi - BO7  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282  
q.b. Sale alle erbe - PG0

### Ingredienti

400 g. filetto o controfiletto di maiale  
20 g. pinoli  
scorzette e fette di agrumi a piacere  
origano fresco

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

### Procedimento

Tagliare la carne a straccetti di media-grande dimensione, mescolarla insieme agli altri ingredienti e completare con agrumi tagliati a spicchietti o a dadini, aggiustare di sapore con il sale alle erbe e decorare con origano fresco, pepe rosa, cospargendo con olio extra vergine d'oliva.

Consigli del macellaio

Preriscaldare una padella antiaderente e cuocervi gli straccetti a fuoco vivo per circa 5 minuti.