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.

© 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)