

# FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE CON GUAZZETTO DI CECI PICCANTI



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 600g filetto di maiale
- 300g Ceci al vapore
- 100g Sugo Pomodorella
- 100g pancetta affumicata a cubetti
- q.b. Pepe Verde Liofilizzato - in Grani
- q.b. Fondo Bruno - Pastoso
- q.b. cipolla tritata
- q.b. Peperoncino Rosso Tritato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

## PROCEDIMENTO

- In una padella rosolare il filetto di maiale tagliato precedentemente a fette e insaporito con sale e pepe, terminata la rosolatura aggiungere il pepe verde liofilizzato e il fondo bruno pastoso diluendolo con 5 parti di acqua.
- A parte soffriggere in un pentolino la cipolla con olio, aggiungere la pancetta e una volta che è ben dorata aggiungere i ceci, il sugo pomodorella e il pepe.
- Terminata la cottura sia della carne che dei ceci mettere il tutto su un piatto e dopo averlo decorato servire ben caldo.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Ceci al vapore**



**Sugo Pomodorella**



**Pepe Verde  
Liofilizzato - in Grani**



**Fondo Bruno - Pastoso**



**Peperoncino Rosso  
Tritato**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Pepe Nero Macinato  
Grosso**