

FILETTO DI MAIALE FARCITO

Un classico in una interpretazione inusuale, che associa l'intensità del peperone, la dolcezza della prugna, la golosità del formaggio e il croccante della cipolla.



INGREDIENTI PER 3/4 PORZIONI

- 1 filetto di maiale di 400/500g
- 60g fiocchi di patate
- 80g speck a fette
- 180g pecorino semi stagionato
- 300g Crema di Peperoni
- 10 Prugne al Vermouth
- Pesto di Finocchietto Selvatico
- Cipolle Arrostate - Tritate
- Sale Rosa Fino
- Pepe Arlecchino Tritato
- rete di maiale

PROCEDIMENTO

- Aprire a libro il filetto di maiale.
- Condire il filetto con sale, pepe e spennellare l'interno con il pesto di finocchietto selvatico.
- Preparare la crema di peperoni addensandola con i fiocchi di patate.
- Farcire con le fette di speck, stendere la crema di peperoni, aggiungere le fette di pecorino semi stagionato e le prugne snocciolate.
- Arrotolare il filetto, ricoprire con le cipolle arrostate e avvolgere il tutto nella rete di maiale.
- Cuocere in forno caldo a 160° per 30 minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Peperoni



Prugne al Vermouth



**Pesto di Finocchietto
Selvatico**



**Cipolle Arrostate -
Tritate**



Sale Rosa Fino



**Pepe Arlecchino
Tritato**