FILETTO CACIO E PEPE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 700g filetto di maiale
- 150g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 120g Crema ai Cinque Formaggi
- 10g Paprica Rubino - Delicata
- 10g Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico

PROCEDIMENTO

- Creare un rub miscelando la paprica con la miscela maiale e cospargere il filetto.
- Inserire in un sacchetto sottovuoto e lasciar insaporire in frigorifero per circa sei ore.
- Cuocere il filetto sottovuoto a bassa temperatura a 60 gradi per 2 ore circa.
- Abbattere velocemente in positivo e lasciar riposare almeno 24 ore.
- Al momento del servizio estrarre dal sottovuoto, asciugare bene e arrostire velocemente in padella creando una crosticina.
- Infornare e verificare con una sonda fino a raggiungere 40-45 gradi al cuore.
- Servire in un piatto ben caldo con la salsa al gorgonzola e i cardoncelli trifolati.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cardoncelli trifolati C'era Una Volta



Crema ai Cinque Formaggi



Paprica Rubino - Delicata



Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico