

FILETTO DI MAIALE CON GUANCIALE E FRUTTA SECCA

PREPARAZIONE:

Portare a bollore una pentola d'acqua, spegnere il fuoco e adagiare nell'acqua la busta sottovuoto (l 1/1) contenente il filetto di maiale.

Scaldare il forno a 180° e una piccola padella a fuoco medio.

Aprire la busta sottovuoto e rifinire il maiale in forno per circa 10 minuti e nella padella il restante contenuto con frutta secca e fondo di cottura.

IMPIATTAMENTO:

Servire il filetto di maiale al centro del piatto ricoperto dalla salsa e dalla frutta secca.



ALLERGENI:

