

FILETTO DI MAIALINO RIPIENO CON PURÉ AL ROSMARINO



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a libro il filetto di maiale aprendolo il più possibile. Batterlo con l'aiuto di carta da forno leggermente bagnata . Stendere lo speck affettato su un tagliere e adagiarvi sopra il filetto . Mescolare la Grancrema al Parmigiano Reggiano e 25 g di Crema di Rosmarino . Salare leggermente il filetto poi spalmarvi sopra il composto al rosmarino e stendere al centro del filetto i pomodori Soleggiati ben scolati e asciugati dall'olio. Arrotolare, facendo attenzione che lo speck rimanga aderente al filetto e legare con lo spago da cucina o una rete da arrosti. A questo punto in una padella scaldare 50 ml d'Olio extravergine di oliva e rosolarvi l'arrosto, poi togliere la carne dal fuoco e, quando sarà fredda, tagliarla in 12 fette. Trasferire il filetto affettato in una teglia da forno e spolverizzare con 20 g di Parmigiano grattugiato; cuocere in forno a 180° per 10 minuti. Nel frattempo miscelare i Fiocchi di patate con il latte, 125 ml d'acqua bollente e un pizzico di sale. Mantecare il Purè ottenuto con il burro, la Crema di Rosmarino e il Parmigiano rimasti . Frullare ora le foglie di prezzemolo insieme al resto dell'Olio extravergine di oliva e a una presa di sale; distribuire a specchio su di un piatto da portata l'emulsione al prezzemolo, quindi sistemarvi sopra le fette di carne accompagnate dal Purè al Rosmarino, dosato con l'aiuto di una sac-à-poche.

Ingredienti Menù

100 ml Olio extravergine di oliva - EK5
25 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
40 g Crema di Rosmarino - KU7
50 g Fiocchi - PC0
60 g Soleggiati - TX1

Ingredienti

600 g Filetto di maiale
70 g Speck
200 ml Latte
20 g Burro
40 g Parmigiano Reggiano
20 g Prezzemolo
q.b. Sale