



CUCINA CON NOI!

Medaglioni di filetto di Maialino con chips di rape rosse e patate al rosmarino

INGREDIENTI

4 medaglioni di filetto da 200 g cadauno

8 fette di pancetta steccata

1 rapa rossa precotta

200 g di pasta di salsiccia

600 g di Patate Pezzettoni Orogel

chicchi di melograno

olio extravergine di oliva

sale

pepe



45



4



Avanzata



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Forare i filetti a tasca sul lato di ognuno e farcire con la pasta di salsiccia, bardare con la pancetta steccata e legare. Cuocere con poco olio per pochi minuti e riporre in una teglia con le patate. Salare il tutto e terminare la cottura al forno per circa 20 minuti. Regolare di sale e pepe.
- 2** Tagliare le rape con una mandolina taglio chips ed immergere in acqua salata per pochi minuti, friggere in olio, sgocciolare su un po' di carta assorbente. Salare.
- 3** Quando il filetto sarà cotto comporre il piatto con le patate e le chips, decorare con chicchi di melograno e qualche rametto di timo o di maggiorana.