



CUCINA CON NOI!

Filettino di Maiale al timo con purea di carote e lime

INGREDIENTI

480 g di filettino di maiale

480 g di Pura di Carote in Gocce Orogel

120 g di Purè di Patate in Gocce Orogel

8 g di timo

80 g di burro

100 g di Parmigiano grattugiato

olio extravergine di oliva q.b.

sale fino q.b.

pepe al mulino q.b.

lime q.b.



30



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Condire il filetto di maiale con sale, pepe e timo. Rosolarlo in padella con un filo d'olio evo, continuando fino a cottura desiderata.
- 2 Preparare la purea di carote e il purè di patate, seguendo le istruzioni sulla confezione. Regolare di sale e pepe e aggiungere il burro, il Parmigiano e la scorza di lime.
- 3 Disporre sul piatto in modo armonico e servire.

