



CUCINA CON NOI!

Insalata di finocchi con pere arrosto e straccetti di maiale

Tagliati in pratiche fette e coltivati esclusivamente in Italia, i Finocchi a Fette sono ideali come contorno, conditi semplicemente con olio e sale. Provali in questa variante al forno con pere e spezie per un secondo piatto sfizioso!

INGREDIENTI

1 filetto di maiale (circa 350-400 g)

2 pere kaiser

1 busta di Finocchi a Fette Orogel

500 ml di vino rosso corposo

1 cucchiaino abbondante di miele di acacia

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini di aceto balsamico

1 cucchiaino di senape dolce

1 mazzetto di rucola

olio extravergine di oliva

sale e pepe



45



4



Media



Secondi Piatti



Forno

Preparazione

- 1 Accendere il forno a 200 °C.
- 2 Affettare le pere con la buccia a spicchi grossi o a fette. Portare ad ebollizione il vino con lo zucchero, unire le pere e cuocere per 5 minuti. Scolare.
- 3 Mescolare il miele con l'aceto balsamico e la senape. Sgrassare il filetto di maiale, salarlo, peparlo e rosolarlo in padella con poco olio e a fiamma vivace per 5-6 minuti, girandolo più volte.
- 4 Distribuire su una larga teglia i finocchi, condarli con olio, sale e pepe, unire gli spicchi di pera. Adagiare nella stessa teglia il filetto e infornare il tutto per 15 minuti.

5

Servire i finocchi con le pere e il maiale tagliato a fettine sottili.
Cospargere a piacere con rucola fresca e condire con l'emulsione
all'aceto balsamico.

