

**Filetto di maialino nero
lucano all'aglianico,
crostone con germogli
di torzella di campo
Spirito Contadino
e salsa di carote**

ENZA CRUCINIO



Enza Crucinio



Filetto di maialino nero lucano all'aglianico, crostone con germogli di torzella di campo Spirito Contadino e salsa di carote

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400g di germogli di torzella di campo Spirito Contadino • 4 medaglioni di filetto di maiale di circa 100g • 4 fette di pane • 200ml di vino rosso Aglianico • 200g di crema di carote • 50g di burro • 100g di farina "00"

Procedimento:

In una padella far sciogliere il burro e disporre i 4 pz di filetto precedentemente passati nella farina e lasciar rosolare su tutti i lati a fuoco moderato. Successivamente aggiungere il vino rosso e far sfumare per 2 min l'alcool, conservare salsa ottenuta con il vino. Disporre il filetto in una teglia e terminare la cottura in forno con sonda a cuore 63° e 165°, 60% umidità in camera. Impiattare con tutti gli ingredienti ben caldi nel seguente ordine: pane tostato, germogli di torzella precedentemente stufati, filetto di maiale, salsa di carote e condire il tutto con la salsa al vino rosso e un filo d'olio evo.

ENZA CRUCINIO