

*Filetto di vitellino da latte
in crosta di pistacchi*

INGREDIENTI:

Filettini di vitello bianco • pistacchi tostati • **senape selvatica di campo, funghi cardoncelli, pomodorelle Spirito Contadino** • Panko (impanatura per fritti)
• grana grattugiato • confettura di fichi piccante
• pancetta tesa cruda • ricotta vaccina • 1 uovo
• sale e pepe

RAFFAELE DE GIUSEPPE





Filetto di vitellino da latte in crosta di pistacchi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per il filetto: 4 filettini di vitello bianco da 120 g

- 100 g pistacchi tostati • 100 g di Panko • 20 g formaggio grana grattugiato • 80 g confettura di fichi piccante
- 8 fette sottilissime di pancetta tesa cruda

per il tortino di senape selvatica: **300 g di senape selvatica di campo**

Spirito Contadino • 100 g di ricotta vaccina

- 1 tuorlo d'uovo • 30 formaggio grana grattugiato
- sale e pepe

per la millefoglie di patate e cardoncelli: 300 g patate a pasta gialla • **150 g funghi cardoncelli**

Spirito Contadino • 1 tuorlo d'uovo • 100 g panna fresca

- 30 g formaggio grana grattugiato

6 pomodorelle Spirito Contadino • carote • cardamomo

PROCEDIMENTO:

bardare i quattro filetti di vitello con la pancetta, rosolarli in padella con del burro chiarificato, aggiungere sale e pepe, lasciarli raffreddare e spalmare ognuno con uno strato sottile di confettura di fichi piccante. Cospargere i filetti con la miscela di pistacchi, Panko e formaggio grattugiato.

Finire la cottura in forno a 160°C lasciando il cuore dei filetti a 62°C. Preparare il tortino di senape selvatica miscelando gli ingredienti e cuocere a 120°C per 30 minuti con ventola bassa.

Affettare le patate molto sottili e formare una millefoglie a più strati con i cardoncelli e un composto di uova, panna e formaggio, poi cuocere in forno a 140°C per 30 minuti circa.

Impiattare con gocce di passato di carote e cardamomo e decorare con le pomodorelle in crosta di farina di grano croccanti.