

**FILETTO DI MAIALINO, RISTRETTO DI AGLIANICO,  
PEPERONI FRIGGITELLI, FUNGHI CARDONCELLI E  
DORATELLE SPIRITO CONTADINO**

IVAN FERRANTE



*Ivan Ferrante*



**FILETTO DI MAIALINO, RISTRETTO DI AGLIANICO, PEPERONI FRIGGITELLI,  
FUNGHI CARDONCELLI E DORATELLE SPIRITO CONTADINO**

**INGREDIENTI:**

- filetto di maialino • funghi cardoncelli, peperoni friggirelli e doratelle Spirito Contadino

**PROCEDIMENTO:**

scaloppare il maialino, a parte trifolare i funghi cardoncelli. Con i peperoni friggirelli creare una emulsione che sarà il fondo del piatto, adagiare il filetto di maialino, i funghi cardoncelli trifolati e gocce di ristretto di Aglianico. Concludere il piatto con le doratelle.

**IVAN FERRANTE**