



Emanuele Vallini

**Filetto di maialino
grigio in crosta
di pistacchi
e borragine di
campo
Spirito Contadino**

EMANUELE VALLINI



Filetto di maialino grigio in crosta di pistacchi e borragine di campo Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350g borragine Spirito Contadino • 600g filetto di maialino •
2 cucchiaini di olio evo • 2 rametti di rosmarino

Per la panatura:

100g pistacchi di Bronte • 100g mollica di pane • sale e pepe q\b

Procedimento:

Fare insaporire il filetto di maialino con olio, sale, pepe e rosmarino. Cuocerlo in padella da ogni lato fino a farlo dorare. Per la panatura, frullare la mollica di pane e i pistacchi con un pizzico di sale. Rivestire il filetto con la panatura e finire la cottura in forno. In una padella a fondo antiaderente, far scaldare un cucchiaino di olio evo, uno spicchio di aglio e far saltare la borragine, lasciandola al dente e croccante. Sfornare il filetto, tagliarlo “a becco di flauto” e servirlo con la borragine.

EMANUELE VALLINI