

Filetto di maiale allo scalogno e vino bianco



Ingredienti

- 500g filetto di maiale
- 2 vasetti patè di scalogno CANNAMELA
- 150g latte
- 80g vino bianco
- 4-5 bacche rosa CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale
- Ingredienti per servire: insalata



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
319*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una casseruola versare l'olio e il paté di scalogno CANNAMELA.
- 2 Adagiare il filetto e rosolare uniformemente.
- 3 Sfumare con il vino.
- 4 Aromatizzare con 4-5 bacche rosa CANNAMELA.
- 5 Salare, ricoprire con il latte e cuocere per 30 min.
- 6 Raccogliere la salsa e frullare. Rimettere la salsa sul fuoco e farla restringere.
- 7 Tagliare la carne a fette.
- 8 Disporre l'insalata e le fette di carne nel piatto, irrorare con la salsa e servire.