

FILETTO DI MAIALE SPEZIATO AI FUNGHI DI BOSCO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 600g filetto di maiale
- 400g Funghi Trifolati della Malga
- 10g
- q.b. Fili di Peperoncino - Sottili
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Focchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. Rosmarino - Liofilizzato

PROCEDIMENTO

- In una padella o su una griglia cucinare il filetto di maiale tagliato precedentemente a fette e insaporito con sale e pepe.
- A parte in una padella scaldare il misto funghi aggiungendoli del prezzemolo.
- In un piatto caldo disporre i funghi e la carne decorandola con la guarnizione rustica, i fili di peperoncino e il rosmarino e servire ben caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Funghi Trifolati della
Malga**



**Fili di Peperoncino -
Sottili**



**Prezzemolo -
Liofilizzato**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Fiocchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**



**Rosmarino -
Liofilizzato**