



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003445 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Dic 2020 alle ore 07:49

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Filetto di maiale al rosmarino su crema di zucca rossa

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg Filetto di maiale
1 kg Zucca rossa
1 Rametto di rosmarino
Q.b. Olio extravergine d'oliva
1 Spicchio di aglio

Preparazione

Tagliare metà della zucca rossa a fette dello spessore di circa 1 cm, disporla in una teglia sul fondo un foglio di carta da forno, un po' di sale, pepe e un po' di rosmarino tagliato finemente e cuocerla al forno per circa 30/45 minuti a 160 Gradi. Tagliare a cubetti piccoli la metà della zucca rossa .

In una casseruola fare un soffritto con olio e lo spicchio d'aglio, rosolate e aggiungete la zucca rossa, aggiungere sale, pepe e mescolare.

Cuocere a fuoco basso fino a che diventa morbida. Passarla nel boccale del mix oppure frullatore e creare una vellutata. Scaldare una piastra oppure una padella antiaderente e cuocere il filetto intero, girandolo in tutti i suoi lati facendo sì che si formi una crosta dorata.

Tagliare a fette dallo spessore di circa 6 cm.

Servire versando un po' di vellutata di zucca, su fondo del piatto, porre una fetta di filetto e sopra una fetta di zucca rossa al rosmarino .