

Filetto di suino al rosmarino, pera caramellata al cardamomo e riduzione di vino rosso

Dose ricetta per 10 porzioni

Per il filetto



1600	g.	Filetto Di Suino Fresco
100	g.	Olio extra vergine di oliva Mozzicato
q.b.		Aglione
q.b.		Rosmarino
q.b.		Alloro foglie
q.b.		Sale fino

Per la pera Caramellata

1000	g.	Pere kaiser
250	g.	Zucchero
500	ml.	Acqua

1	g.	Semi Di Cardamomo
1	g.	Cannella stecche
3	g.	Buccia Di Limone
q.b.		Acido Ascorbico

Per la finitura

500	g.	Purè Di Patate viola
500	g.	Salsa al vino rosso

Procedimento

Per il filetto di suino. Pulire il filetto dal grasso e dalle cartilagini.

Porzionarlo in porzioni da 150 Grammi e marinarlo con le spezie e gli aromi.

Per la pera caramellata. Preparare lo sciroppo in una casseruola e lasciarlo bollire 5 minuti.

Abbatte di temperatura.

Pelare le pere, togliere il torsolo e metterle in una bagno di acqua fredda e acido ascorbico.

Confezionare le pere nei sacchetti sotto vuoto per cottura, versare lo sciroppo il 30 % del peso delle pere e sigillare al massimo.

Cuocere al vapore a 85°C per 25 minuti circa.

Trascorso il tempo di cottura raffreddare in acqua e ghiaccio.

Finitura e presentazione. Cuocere il filetto come di consueto.

Scaloppare e servire con le pere glassate, il purè di patate e

la salsa montata al burro.