

“Maialino con Verdure Estive”

Tipologia piatto: Primo piatto

Tempi di preparazione: Circa 40 minuti

Tipo piatto: Piatto Piano

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g carrè di maialino
- 200 g di verdure estive sbianchite (zucchine, fagiolini, taccole)
- 20 g di burro
- 1 limone
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva, Q.B.
- Timo, Rosmarino, Q.B.
- Sale, Pepe, Q.B.

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) * * Michelin

Preparazione

In una padella antiaderente rosolare il carrè di maialino nell'olio. Aggiungere il timo, il rosmarino, qualche tocchetto di burro e metà spicchio d'aglio. Completare la cottura in forno già caldo a 200° per circa 10 minuti. Condire leggermente tutte le verdure e intiepidirle in forno per pochi minuti.

Composizione del piatto

Posizionare al centro del piatto il maialino tagliato a fette. Completare con le verdure, qualche granello di fior di sale e dell'olio.

