



PILLOLE DI GUSTO CON FRESCO

Piatti sempre pronti quando vuoi...con Fresco si può!



Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con tamarindo e prugne

INGREDIENTI per 4 porzioni

600 g di filetto di maiale
1 cipolla rossa
15 prugne secche denocciolate

Marmellata di tamarindo (o tamarindo)

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe

Procedimento



**COTTURA LENTA
A BASSA TEMPERATURA**

Impostare la funzione di **cottura lenta a bassa temperatura** dell'abbattitore e **preriscaldarlo a 75°C**.

Rosolare il filetto di maiale in padella con un filo di olio su tutti i lati, salare e pepare.

Spalmare la marmellata di tamarindo intorno al filetto e metterlo sottovuoto con la cipolla tagliata a pezzi e le prugne secche tagliate a metà.

Cucinare il filetto nel **Fresco a 75°C** finché non raggiunge i 60°C al cuore e, una volta raggiunti, continuare la cottura per un'ora.

Una volta cotto, aprire il sacchetto sottovuoto, far addensare in padella il liquido di cottura insieme alla cipolla e alle prugne, tagliare il filetto a medaglioni e servire con il sugo.

Consigli



ABBATTIMENTO



SURGELAZIONE

Potete preparare il filetto di maiale in anticipo, raffreddarlo rapidamente con la funzione di **abbattimento rapido di Fresco** e conservarlo in frigorifero per una settimana.

Quando volete consumarlo vi basterà tagliare le fette desiderate e rigenerarlo in padella con un filo d'olio.

Potete anche preparare il vostro filetto, surgelarlo con la funzione di **surgelazione rapida di Fresco** e conservarlo in congelatore per 6-7 mesi.

Iriinox Spa, via Madonna di Loreto 6B - 31020 Corbanese di Tarzo (TV) t. 0438584223 fresco@irinox.com

fresco.irinox.com