

The Coop logo, consisting of the word "coop" in a red, lowercase, sans-serif font.

Centro Italia

# Le Nostre Ricette



## FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI MANDORLE

RICETTA PER 4 PERSONE

### ingredienti

- 1 filetto di maiale (da 500 g)
- 50 g di mandorle sgusciate Origine Coop
- 40 g di Grana Padano Dop Riserva oltre 20 mesi Fior Fiore Coop
- olio EVO Origine Coop
- rosmarino
- salvia
- sale e pepe

### preparazione

Massaggiate la carne con olio, sale e pepe, quindi cospargetela con le mandorle tritate, il Grana Padano grattugiato, il rosmarino e la salvia. Ponete la carne su una teglia foderata con carta da forno e irroratela con un filo d'olio. Cuocete in forno a 200°C per 35-40 minuti o fino a quando l'interno del filetto raggiungerà una temperatura di 70°-72°C. Coprite con un foglio d'alluminio qualora la panatura tendesse a scurirsi troppo. Sfornate e fate riposare per qualche minuto prima di servire.