



**FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA  
DI NOSTRANO**

Chef

*Carlo Bresciani*

# Nostrano Zani



**PORTATA**  
Secondo piatto



**FORNO**  
5 min.



## Procedimento

---

Pulire i filetti dalle nervature, rosolare a fuoco vivace e cuocere in forno per 8 minuti a 180°.

Intanto tagliare il formaggio nostrano a fette lunghe come il filetto e spesse mezzo cm.

Rivestire il filetto e rimettere in forno per altri 5 minuti a calore forte 200° almeno.

Tagliare a medaglioni e servire accompagnandolo con patate schiacciate

## Ingredienti

---

- Gr 600 Filetto di maialino
- Gr 100 Nostrano ZANI
  - Gr 3 Sale e pepe
  - Gr 400 Patate
  - Gr 40 Olio EVO