PUNTA DI FILETTO DI MAIALE AL CARTOCCIO

e crema d'aglio

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 400 g di punta di filetto di maiale - 1 ½ cucchiaio di olio d?oliva - 1 zucchina (150 g) - 100 g di pomodori confit - CREMA D'AGLIO : - 4 spicchi d?aglio - 50 g di anacardi non salati - 200 g di panna da cucina densa - sale, pepe

---

1. Iniziare preparando la crema d?aglio. Mettere da parte. Eliminare il grasso e tagliare la punta di filetto in fettine dello spessore di 1 cm. Mettere da parte.

2. Ritagliare quattro rettangoli di carta forno e versare un filo d?olio d?oliva. Nella bacinella media, affettare la zucchina lavata con il disco per affettare 4 mm ed avviare il programma ROBOT, quindi mettere le rondelle al centro dei rettangoli di carta forno.

3. Depositare un cucchiaio di crema d?aglio sul letto di zucchine, appoggiarvi sopra le fette di punta di filetto e guarnire con un pomodoro confit. Cambiare la baci- nella e inserire il contenitore di metallo. Chiudere ermeticamente i cartocci* e inserirli nel cestello vapore sopra il contenitore riempito con 500 ml di acqua, quindi avviare il programma VAPORE per 25 minuti.

4. Déposez une cuillerée à soupe de crème d'ail sur les lits de courgettes, puis recouvrez de tranches de filet mignon et d'une tomate confite par-dessus. Changez de cuve et installez la cuve en métal. Fermez les papillotes de façon hermétique et placez-les dans le panier vapeur au-dessus de la cuve remplie de 500 ml d'eau, puis lancez le programme VAPEUR pour 25 minutes.

5. Servire con la rimanente crema d?aglio come condimento.

CREMA D'AGLIO

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella e versarvi gli spicchi d?aglio tagliati a metaÌ□ e degerminati*, gli anacardi e la panna da cucina.

2. Mescolare con il programma ROBOT per circa 45 secondi. Salare, pepare e aggiungere un filo d?olio d?oliva se la crema eÌ□ troppo densa.

Consigli del cuoco :

La crema d'aglio è deliziosa anche servita con un cosciotto d'agnello, con le grigliate o le carni fredde.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016