

Gennaro Esposito: maialino con Verdure Estive



Maialino con Verdure Estive

Chef Gennaro Esposito in esclusiva per MD

Maialino con Verdure Estive

Ricetta di Chef Gennaro Esposito



Ingredienti per Per 4 persone persone

- • 500 g carrè di maialino
- • 200 g verdure estive sbianchite (zucchine, fagiolini, taccole)
- • 20 g burro
- • 1 limone
- • 1 spicchio d'aglio
- • olio extravergine di oliva, Q.B.
- • timo, rosmarino, Q.B.
- • sale, pepe, Q.B.

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.

Tipo piatto: piatto piano

Tempi di preparazione: circa 40 minuti