



# Filetto di maiale con ripieno alle noci di macadamia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.

Tempo di 40 Min.

cottura

Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

## Ripieno

1 CM di olio d'oliva

25 g di noci di macadamia, tritate grossolanamente

75 g di ananas, tagliato a cubetti da 1 cm

½ cipolla, tritata

3 spicchi d'aglio, tritati

1 cm di zenzero, tritato finemente

35 g di pane grattugiato

1 rametto di rosmarino, tritato finemente

½ uovo

sale e pepe per condire

Dorare noci, ananas, cipolle, aglio e zenzero in olio d'oliva.

Togliere dal fuoco, mescolare 2-3 minuti per raffreddare, quindi aggiungere pane grattugiato, rosmarino e uovo e mescolare bene il tutto.

## Filetto di maiale

2 kg di filetto di maiale, ciascuno da 500 g

Incidere il filetto al centro per ricavare una tasca e versarvi il composto servendosi di un cucchiaino.

Legare saldamente la carne con lo spago da cucina.

## Marinata

1 CM di olio d'oliva

2 CM di zucchero di canna





2 CT di cumino  
½ CT di polvere cinese cinque  
spezie  
fiocchi di sale marino e pepe  
per condire

Preparare la marinata con olio d'oliva, zucchero di canna, cumino, polvere cinque spezie e sale marino, quindi spennellarvi la carne. Adagiare sulla teglia.

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Arrostitore.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda + vapore**

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda + vapore 180 °C per 40 Min.**

## Accessori

---

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

