



Милфьой със свинско филе

Продукти за 4 порции:

*16 свински филета, 120 гр. пушена скаморца,
10 твърди домата, 6 тъмно зелени тиквички, един лимон,
прясна мента, прясна мащерка, розмарин,
олио екстра върджин, сол и черен пипер*

Нарежете филетата на парчета с размери приблизително 3 x 3 см и дебелина около ½ см.

Подправете ги с зехтин, сол, пипер, розмарин и настърганата кората на лимона.

Нарежете домати на тънки филийки с дебелина около ½ см.

Подправете ги със зехтин, мащерка, сол и черен пипер.

Нарежете тиквичките надълго на ленти.

Изпечете ги на грил и ги подправете с малко зехтин, мента, сол и черен пипер.

Запечете на горещ грил филетата свинско /за около 10 секунди на страна/.

Наредете по 4 филета на пластове, между тях наредени пластове домати и тиквички.

Ще получите четири порции, всяка от които от по четири пласта свинско филе и домати и тиквички между тях. Сложете на всяка порция парче пушена скамоца. Запечете в закрит грил за две минути, да се разтопи сиренето.

Насладете се на ястието, съчетано с [Каберне Совиньон на Феудо Аранчио – СТЕМАРИ](#).

Силният характер на това вино се съчетава перфектно с пластове на ястието, благодарение на сложната му структура и плътното тяло.



Millefoglie with pork fillet

Ingredients for 4 servings:

*16 pork filets, 4.25 oz. smoked scamorza,
10 firm tomatoes, 6 green zucchini, One lemon,
Fresh mint, Fresh thyme, Rosemary,
Extra virgin olive oil, Salt & pepper*

Cut the filets in 1in. x 1 in. pieces and pound to an even thickness, slightly less than a half inch.

Coat the pieces in olive oil, salt and pepper, rosemary and lemon zest.

Cut tomatoes into thin slices and dress with olive oil, thyme, salt and pepper. Cut the zucchini in slices the long way.

Grill them and dress with a touch of olive oil, mint, salt and pepper. Grill the filet pieces on a hot grill (approx. 10 seconds on each side).

Once cooked, make a layer out of four pieces of fi let, cover with a layer of tomatoes followed by a layer of zucchini. Repeat until you have four turrets.

Place a piece of scamorza on each turret. Cook on a covered grill for two minutes to melt the cheese.

Pair this dish with [Cabernet Sauvignon of Feudo Arancio-STEMMARI](#) . The strong nature of this wine pairs perfectly with the consistency of the pastry, thanks to its structure and prominent body.