

Ψαρονέφρι με crumble μανιταριών

Υλικά

- 2-3 φιλέτα χοιρινά (περίπου 1kg)
- **25g Μαρινάτα Dry Χοιρινού (Κωδ. 51002)**
- **50g Orange Twist (Κωδ. 55307)**
- **1 κ. σ. Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- **300g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 37483)**
- 100g γραβιέρα
- 150g μανιτάρια champignon
- 2 κ. σ. φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

1. Αναμειγνύουμε τη Μαρινάτα Dry με το Orange Twist και μαρινάρουμε τα φιλέτα αφού προηγουμένως τα έχουμε ανοίξει στη μέση.
2. Σε μπλεντεράκι χτυπάμε τα μανιτάρια, το θυμάρι και την Πάστα Τρούφας και τα ανακατεύουμε με το Panko.
3. Κόβουμε τη γραβιέρα σε μπαστούνια, γεμίζουμε τα φιλέτα με 1-2 κουταλιές από το μείγμα με το Panko και 1-2 κομμάτια γραβιέρας.
4. Με το υπόλοιπο Panko κάνουμε επικάλυψη σε όλη την επιφάνεια του φιλέτου πιέζοντας με το χέρι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για 30 λεπτά περίπου.

