IN BAUCHSPECK GEWICKELTER SCHWEINEBRATEN



Menù-Zutaten

100 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
150 g Grancrema di carciofi (Grancrema mit Artischocken) - B01
q.b. Profumoro - P81X

Zutaten

150 g Bauchspeck
60 g Scamorza-Käse in Scheiben
n.B. Rucola
1 kg Schweinelende

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Schweinelende wie ein Buch aufschneiden und mit dem Fleischklopfer flachklopfen. Mit Profumoro salzen, mit „Grancrema“ mit Artischocken bestreichen und mit Scamorza-Scheiben belegen. Einrollen, mit der Trüffelcreme bestreichen und mit Speckscheiben umwickeln. Anschließend zusammenbinden und etwa 40 Minuten bei 160 °C braten. Einen Esslöffel Trüffelcreme zum Bratensaft geben und das Fleisch mit dem Saft und etwas Rucola servieren

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)