ARISTA DI MAIALE FARCITA ALLE CASTAGNE



Menù Ingredients

250 g Castagnapronta - AR1

30 g Fiokki - PC5

q.b. Profumoro - P81X

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

q.b. Sale e Pepe

1 spicchio (3 g) Aglio fresco

50 g Parmigiano Reggiano grattugiato

100 g Formaggio Edamer a fette

150 ml Uova pastorizzate brick

1 fetta spessa (150 g circa) Prosciutto cotto

500 g Pancetta fresca stesa

500 g Macinato misto prima scelta

1200 g Lonza di maiale arrosto

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 10 persone

Stendere su un foglio di carta da forno le fette di pancetta fresca, sovrapponendole leggermente. Tagliare la lonza a libro, batterla e condirla con il Sale alle erbe. Adagiarla sopra alla pancetta e farcire con il formaggio a fette ed il prosciutto cotto. Completare il ripieno con il macinato preparato, le Castagne sminuzzate, l'aglio tritato, l'uovo pastorizzato, il Parmigiano, il Fiokki di patate, il sale ed il pepe. Stenderlo e arrotolare la lonza aiutandosi con la carta da forno. Legarla inserendo qualche rametto di rosmarino.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 180°C per circa 1 ora e mezza con un buon fondo di verdure fresche tagliate grossolanamente, bagnando con vino bianco e brodo man mano che la carne lo richiede durante la cottura. Insaporire con Profumoro.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)