

## ARROSTO CORONA



**Chef:** Barbara Benvenuti

**Gluten Free**

### Method

Impastare in una terrina tutti gli ingredienti e aggiustare di sapore con il Sale alle erbe. Formare una palla, avvolgerla lateralmente con le fette di lardo e abbracciarla con la lista di costina precedentemente rifilata dal lato superiore. Legare il tutto con lo spago e decorare con foglie di alloro. Coprire le punte delle costine con carta stagnola arricciata.

Consigli del macellaio: Cuocere a piacere in forno a 180°C o in pentola, portando a cottura aggiungendo vino bianco e aromi, accompagnati da una Salsa di radicchio rosso. L'Arrostato Corona si presta servito a centrotavola nelle festività natalizie.

### Menù Ingredients

100 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81  
4 fette Lardo Patanegra - 2B9  
50 g (per il ripieno) Fiocchi - PC0  
50 g (per il ripieno) Grancrema di Scamorza affumicata - E91  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredients

5 foglie Alloro  
50 g (per il ripieno) Parmigiano Reggiano  
100 g (per il ripieno) Salsiccia  
300 g (per il ripieno) Macinato di suino  
900 g (per il ripieno) Costina di maiale lista intera  
q.b. Vino bianco