

ARROSTO ARROTOLATO AI CARCIOFI E MORTADELLA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il Superbrodo manzo "Casamia" secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo aprire a libro la polpa di vitello e spalmare la superficie con la Grancrema di carciofi mescolata precedentemente con il pangrattato e il Parmigiano grattugiato, quindi accomodarvi sopra le fette di Mortadella di cinghiale e le fettine di emmenthal. Arrotolare il vitello e legarlo con lo spago da cucina; insaporire poi la carne con il Sale alle erbe e l'Olio extravergine di oliva ed infornare. A cottura ultimata tagliare l'arrosto a fette e trasferirlo su un piatto da portata. Completare salsando con la Salsa di noci diluita con un poco di Brodo. Ultimare con del Sesamo tostato e servire.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pangrattato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredientes Menù

- 150 g Grancrema di carciofi - B01
- 6 fette Mortadella con cinghiale - 2K9
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Sale alle erbe - PG0
- q.b. Salsa alle noci - C47
- q.b. Semi di sesamo - R00
- q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredientes

- 1 kg Polpa di vitello
- 20 g Parmigiano Reggiano
- q.b. Emmenthal
- q.b. Pangrattato