

## ARROSTO DI MAIALE PANCETTATO

### Ingredientes Menù

100 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07  
150 g Grancrema di carciofi - B01  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282  
q.b. Profumoro - P81X

### Ingredientes

1 kg Filone di maiale  
60 g Scamorza a fette  
q.b. Misticanza  
150 g Pancetta a fette



Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

Aprire il filone a libro e batterlo con il batticarne, quindi salarlo con il Profumoro e farcirlo con la Grancrema di carciofi e la scamorza a fette. Arrotolarlo e spalmarlo con la Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo e avvolgerlo con la pancetta. Legarlo, servirlo su un letto di misticanza e decorarlo con Pepe rosa.