

ASADO CORONA



Chef: Barbara Benvenuti

Sin gluten

Preparación

Amasar en un bol todos los ingredientes y sazonar con sal con hierbas. Formar una bola, envolverla lateralmente con lonchas de tocino y abrazarla con la tira de costilla previamente recortada por el lado superior. Atar todo con cuerda y decorar con hojas de laurel. Cubrir las puntas de las costillas con papel de aluminio enrollado.

Consejos del carnicero

Hornear a 180 °C o cocinar en una olla y llevar a cocción añadiendo vino blanco y aromas, acompañados de una salsa de achicoria roja. El Asado Corona se presenta servido como centro de mesa en las fiestas navideñas.

Ingredientes Menù

- 100 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81
- 4 lonchas Lardo Patanegra (Tocino patanegra) - 2B9
- 50 g Fiocchi - PC0
- 50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91
- Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

- cuerda para asados
- papel de aluminio
- papel de horno
- hojas de laurel
- 50 g Parmesano Reggiano
- 100 g salchicha
- 300 g carne picada de cerdo
- 900 g costilla de cerdo en tira entera