ASADO CORONA

Ingredientes Menù

100 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81

4 lonchas Lardo Patanegra (Tocino patanegra) - 2B9

50 g Fiokki - 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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)