

COSTILLAR DE CERDO RELLENO DE CASTAÑAS



Ingredientes Menù

250 g Castagnapronta («Castaña lista») - AR1
250 g Castagnapronta («Castaña lista») - AR1
30 g Fiokki - PC5
q.b. Profumoro - P81X
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

Ingredientes

50 g parmesano rallado
500 g panceta fresca a filetes
100 g queso tipo Edamer a láminas,
3 huevos
50 g pan rallado
1un. diente de ajo fresco y picado
150 gr una lámina gruesa de jamón cocido
500 g carne recién picada mixta
1.2 kg chuletero de cerdo (en 1 pieza),

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Extender sobre un papel sulfurizado (de horno) las láminas de panceta fresca, sobreponiendo un poco una sobre otra. Con la ayuda de un cuchillo bien afilado, separar la carne de la parte superior de las costillas (dajando una parte de las costillas sin hueso). Envolver el chuletero relleno con la panceta laminada, para ello nos ayudaremos del papel sulfurizado (de horno). Atar la pieza rellena con hilo de cocina e intercalando algunas ramas de romero.

Consejos del carnicero

Asar sobre una base de verduras frescas en el horno a 180°C durante 1 hora y media aprox. Durante la cocción es recomendable regar la pieza de carne con vino blanco y caldo cada 20 minutos hasta finalizar.