

COSTILLAR DE CERDO RELLENO DE CASTAÑAS



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.

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),