

## 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),