COSTILLAR DE CERDO RELLENO DE CASTAÑAS



Ingredientes Menù

250 g Castagnapronta («Castaña lista») - AR1

30 g Fiokki - PC5

q.b. Profumoro - P81X

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

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 rellleno con la panceta laminada, para ello nos ayudaremos del papel sulfurizado (de horno). Atar la pieza rellenada 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.

© 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)