

## ENROLLADO DE TERNERA CON BOLETOS Y CREMA DE CALABAZA



**Chef:** Barbara Benvenuti

**Sin gluten**

### Preparación

Amasar los ingredientes Menù con pan rallado, Parmesano rallado y sal con hierbas, y formar un rollo consistente. Extender la falda de ternera y sazonarla con sal con hierbas. Cubrir la falda con lonchas de queso scamorza y colocar el rollo preparado previamente con crema de calabaza y boletos en aséptico. Enrollar el asado, envolver con lonchas finas de *pancetta steccata*, atar y decorar con rebanadas de calabaza y ramitas de romero fresco según se desee.

### Consejo del carnicero

Hornear o cocinar en una sartén durante aprox. hora y media, añadiendo vino blanco y bañando de vez en cuando con caldo de carne. Añadir al gusto hierbas aromáticas frescas y boletos para obtener la salsa de acompañamiento del asado.

### Ingredientes Menù

- 100 g Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028
- 100 g Porcini a fette trifolati in asettico (Boletus laminados y salteados en aséptico) - GQ1
- 50 g Crema di zucca (Crema de calabaza) - EC0K
- q.b. Profumoro - P81X
- Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

### Ingredientes

- rebanadas de calabaza fresca
- 200 g lonchas de pancetta steccata
- 100 g queso scamorza en lonchas
- 100 g pan rallado
- 50 g Parmesano Reggiano
- 900 g falda de ternera