

## ENROLLADO DE TERNERA CON BOLETOS Y CREMA DE CALABAZA



### 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) - ECOK  
q.b. Profumoro - P81X  
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

### 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

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 deseé.

### 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.