MEDALLONES DE COCHINILLO CON CIRUELAS

Ingredientes Menù

20 g Crema di salvia (Crema de salvia) - KT7

20 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C47

400 g Prugne allo sciroppo (Ciruelas en almíbar) - AF1

al gusto Profumoro - P81X

Ingredientes

100 g 100 g de panceta fresca

sal y pimienta

salvia fresca

50 g Parmesano Reggiano

3-4 Nueces

1.2 kg lomo de cochinillo

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

Abrir el lomo de cochinillo en libro, rellenar con las ciruelas deshuesadas, cortadas en trozos grandes con un cuchillo, con la salsa de nueces y con el Parmesano Reggiano. Extender la crema de salvia sobre el lomo, cerrarlo y envolverlo con lonchas de panceta y hojas de salvia fresca. Atar en porciones y condimentar con Profumoro Menù. Hornear a 180 °C durante 30 minutos.

© 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)