RELLENO DE CERDO AL HORNO



Ingredientes Menù

100 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
150 g Grancrema di carciofi (Grancrema de alcachofas) - B01
al gusto Profumoro - P81X

Ingredientes

60 g queso scamorza en lonchas
1000 g lomo de cerdo
150 g tocino curado en lonchas
al gusto rúcula

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar el lomo como un libro y bátelo con el ablandador de carne. Salar con el Profumoro, rellénala con la Grancrema de alcachofas y la Scamorza en rodajas. Enróllelo, unte con la Crema de Champiñones y Trufa y envuélvalo con el tocino. Luego átelo y cocínelo a 160 ° C durante unos 40 minutos. Servir con sus jugos de cocción añadiendo una cucharada de crema de champiñones y trufa y decorar con un poco de rúcula.

© 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)