

## SALCHICHÓN DE PINTADA



**Chef:** Monica Copetti

**Sin gluten**

### Preparación

Quitar la piel de la pintada con cuidado para que no se rompa y extenderla sobre una lámina de papel fi lm. Cortar la carne de la pintada con un cuchillo. Añadir los copos de patata y los champiñones y salpimentar al gusto. Extender la masa sobre la piel y enrollarla como si fuera un salchichón con la ayuda del papel fi lm. Envolver completamente con el tocino y atar con una cuerda. Aderezar con ramitas de romero fresco.

### Ingredientes Menù

200 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FEB

200 g Lardo Patanegra (Tocino patanegra) - 2B9

30 g Fiocchi - PC0

### Ingredientes

sal y pimienta

1 ramita de romero fresco

1 pintada deshuesada (de unos 700 g)