

## ARROTOLATO DI VITELLO CON PORCINI E CREMA DI ZUCCA



**Chef:** Barbara Benvenuti

**Sans gluten**

### Préparation

Impastare la Crema di zucca e i Porcini trifolati con il Pane grattugiato senza glutine, il Parmigiano grattugiato ed il Sale alle erbe e formare un rotolo consistente. Stendere la pancia di vitello, pararla e insaporirla con il Sale alle erbe. Ricoprire la pancia con le fette di scamorza e posare il rotolo preparato in precedenza con la Crema di zucca e i funghi Porcini. Arrotolare l'arrosto, bardare con fette sottili di pancetta steccata, legare e decorare con fettine di zucca e rametti di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno o in padella per circa 1 ora e 30 minuti, sfumando con vino bianco e bagnando di tanto in tanto con brodo di carne. Insaporire con Profumoro. Aggiungere a piacere erbe aromatiche fresche e funghi porcini per ottenere la salsa di accompagnamento dell'arrosto.

### Ingrédients Menù

- 100 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
- 100 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
- 50 g Crema di zucca - ECOK
- q.b. Profumoro - P81X
- q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingrédients

- 6 fette Zucca fresca
- 200 g Pancetta steccata a fette
- 100 g Scamorza a fette
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 900 g Pancia di vitello
- q.b. Vino bianco