

## LONGE DE PORC FARCI AUX CHÂTAIGNES



Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

### Préparation

Pour 10 personnes

Disposer les tranches de lard frais sur une feuille de papier sulfurisé en les faisant se chevaucher légèrement. Couper la longe en deux, la battre et l'assaisonner avec le sel aux herbes. La poser sur le lard et la farcir avec les tranches de fromage et le jambon cuit. Compléter la farce avec le hachis préparé, les châtaignes hachées, l'ail haché, l'œuf pasteurisé, le parmesan, les Fiokki de pommes de terre, le sel et le poivre. Étaler le tout et rouler la longe à l'aide de papier sulfurisé. Attachez-la en y insérant quelques brins de romarin.

Conseil du boucher : cuire au four à 180°C pendant environ 1½ heure avec une bonne base de légumes frais hachés grossièrement, en arrosant de vin blanc et de bouillon lorsque la viande en a besoin pendant la cuisson. Assaisonner avec du Profumoro.

### Ingrédients Menù

250 g Castagnapronta - AR1  
 250 g Castagnapronta - AR1  
 30 g Fiokki - PC5  
 q.b. Profumoro - P81X  
 q.b. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

### Ingrédients

Sel et poivre  
 1 (3 g) Gousse d'ail frais  
 50 g Parmesan râpé  
 100 g Tranches de fromage Edamer  
 150 ml Œufs pasteurisés en brique  
 1 tranche épaisse (environ 150 g) de jambon cuit  
 500 g Lard frais à étaler  
 500 g Viande hachée mixte de premier choix  
 1200 g Longe de porc rôtie