# LONGE DE PORC FARCIE AUX CHÂTAIGNES



## Ingrédients Menù

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

**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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)