

ROLLÈ DI MAIALE CON ASPARAGI



Ingrédients Menù

100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
150 g. Trito Olive e Rosmarino - KS7
6 Asparagi verdi lunghi lessati - VKB
qb Sale alle erbe - PGO
Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

1,2 kg filetto di maiale
1 bicchiere vino bianco
120 g. prosciutto crudo

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Aprire il filetto formando una larga fetta sulla quale mettere la Grancrema al Parmigiano, il prosciutto crudo, gli asparagi. Arrotolare ben stretto e legare con spago da cucina. Cospargere con il Sale alle erbe e mettere l'arrosto a rosolare in un tegame. Quando sarà ben rosolato sfumare con 1 bicchiere di vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo qualche goccio di brodo, cuocere per circa 40 minuti. Togliere lo spago, servirlo a fette accompagnato con il Trito di olive e rosmarino.