ARROSTO CORONA



Ingredienti Menù

100 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
4 fette Lardo Patanegra - 2B9
50 g (per il ripieno) Fiokki - PC0
50 g (per il ripieno) Grancrema di Scamorza affumicata - E91
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

5 foglie Alloro
50 g (per il ripieno) Parmigiano Reggiano
100 g (per il ripieno) Salsiccia
300 g (per il ripieno) Macinato di suino
900 g (per il ripieno) Costina di maiale lista intera
q.b. Vino bianco

Chef: Barbara Benvenuti

Senza glutine

Procedimento

Impastare in una terrina tutti gli ingredienti e aggiustare di sapore con il Sale alle erbe. Formare una palla, avvolgerla lateralmente con le fette di lardo e abbracciarla con la lista di costina precedentemente rifilata dal lato superiore. Legare il tutto con lo spago e decorare con foglie di alloro. Coprire le punte delle costine con carta stagnola arricciata.

Consigli del macellaio: Cuocere a piacere in forno a 180°C o in pentola, portando a cottura aggiungendo vino bianco e aromi, accompagnati da una Salsa di radicchio rosso. L'Arrosto Corona si presta servito a centrotavola nelle festività natalizie.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)