ARROSTO DI MAIALE BARDATO CON PANCETTA

Ingredienti Menù

100 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

150 g Grancrema di carciofi - B01

q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

1000 g Filone di maiale

150 g Pancetta stagionata a fette

q.b. Rucola

60 g Scamorza a fette

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 Persone

Aprire il filone a libro e batterlo con il batticarne, quindi salarlo con il Profumoro e farcirlo con la Grancrema di carciofi e la scamorza a fette. Arrotolarlo e spalmarlo con la Crema al tartufo, quindi avvolgerlo con la pancetta. Successivamente legarlo e cuocerlo a 160°C per 40 minuti circa. Servirlo con il suo fondo di cottura aggiungendo un cucchiaio di Crema al tartufo e un pò di rucola.

© 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)