

ARROSTO DI MAIALE PANCETTATO

Ingredienti Menù

100 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
150 g Grancrema di carciofi - B01
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Profumoro - P81X



Ingredienti

1 kg Filone di maiale
60 g Scamorza a fette
q.b. Misticanza
150 g Pancetta 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 di funghi prataioli al profumo di tartufo e avvolgerlo con la pancetta. Legarlo, servirlo su un letto di misticanza e decorarlo con Pepe rosa.