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.

© 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)