ARROTOLATO DI VITELLO CON PORCINI E CREMA DI ZUCCA



Ingredienti Menù

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61
100 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
50 g Crema di zucca - EC0K
q.b. Profumoro - P81X
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

6 fette Zucca fresca
200 g Pancetta steccata a fette
100 g Scamorza a fette
50 g Parmigiano Reggiano
900 g Pancia di vitello
q.b. Vino bianco

Chef: Barbara Benvenuti

Senza glutine

Procedimento

Impastare la Crema di zucca e i Porcini trifolati con il Pane grattuguato senza glutine, il Parmigiano grattugiato ed il Sale alle erbe e formare un rotolo consistente. Stendere la pancia di vitello, pararla e insaporirla con il Sale alle erbe. Ricoprire la pancia con le fette di scamorza e posare il rotolo preparato in precedenza con la Crema di zucca e i funghi Porcini. Arrotolare l'arrosto, bardare con fette sottili di pancetta steccata, legare e decorare con fettine di zucca e rametti di rosmarino fresco.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno o in padella per circa 1 ora e 30 minuti, sfumando con vino bianco e bagnando di tanto in tanto con brodo di carne. Insaporire con Profumoro. Aggiungere a piacere erbe aromatiche fresche e funghi porcini per ottenere la salsa di accompagnamento dell'arrosto.

Procedimento senza glutine

© 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)