ROLLÈ DI MAIALE CON ASPARAGI



Ingredienti Menù

100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

150 g. Trito Olive e Rosmarino - KS7

6 Asparagi verdi lunghi lessati - VKB

qb Sale alle erbe - PG0

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1,2 kg filetto di maiale

1 bicchiere vino bianco

120 g. prosciutto crudo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Aprire il filetto formando una larga fetta sulla quale mettere la Grancrema al Parmigiano, il prosciutto crudo, gli asparagi. Arrotolare ben stretto e legare con spago da cucina. Cospargere con il Sale alle erbe e mettere l'arrosto a rosolare in un tegame. Quando sarà ben rosolato sfumare con 1 bicchiere di vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo qualche goccio di brodo, cuocere per circa 40 minuti. Togliere lo spago, servirlo a fette accompagnato con il Trito di olive e rosmarino.

© 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)