

SPIEDINI DI LONZA ALLE NOCCIOLE



Ingredienti Menù

10 g Fiokki - PC0
250 g Pesto di Nocciole Bio - KJ70B
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Peperoncini a goccia rossi dolci - W93
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

q.b. Salvia
10 fette Pancetta affumicata
1 kg Lonza di maiale
q.b. Zenzero fresco grattugiato
10 fette Pancetta fresca

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a fettine sottili la lonza per la lunghezza, stendere il Pesto di nocciole impastato con i Fiokky e la pancetta affumicata. Chiudere arrotolandolo e massaggiare con un'emulsione di olio e zenzero. Insaporire con il Profumoro, avvolgere nella pancetta e tagliare dei cilindri da 4/5 cm di lunghezza ed infilarli su bastoncini da spiedino. Decorare gli spiedini con Peperoncini a goccia rossi dolci e foglie di salvia.

Suggerimenti

Cottura sottovuoto: cuocere a 65°C per 1 ora e mezza. Rosolare molto bene prima di servire. Oppure cuocere in forno ventilato a 180°C per 10 minuti.