

Arrosto Di Maiale Al Profumo Di Bosco

Aprire una tasca sul prosciutto e dopo averla condita con sale e pepe, coprirla con le fette di speck, inserendo la fesa di tacchino farcita. Ricucire la tasca, salare e pepare l'esterno e legare prima di porre in forno a 200 gradi per circa 4 ore.

Ingredienti

Prosciutto Fresco Disossato

Speck A Fettine

Fesa Di Tacchino

Per Farcire La Fesa Di Tacchino:

1 Trancio Di Prosciutto Cotto

Funghi Porcini

Pane Bagnato Nel Latte

Formaggio Grana Grattugiato

Aglio

Prezzemolo

Bacche Di Ginepro

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 240 minuti.