

# TRONCHETTO GHIOTTO

Un classico del Natale, pensato in una versione salata, per scaldare gli animi nel pieno dell'inverno.



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g carne trita mista manzo e maiale
- 150g purea di patate
- 200g Crema di Castagne
- 30g Crema di Porcini
- q.b. Castagne al Miele
- q.b. Porcini Interi in Olio d'Oliva
- q.b. Curcuma Macinata
- q.b. Anice Stellato - Intero
- q.b. Pepe Arlecchino Tritato

## PROCEDIMENTO

- Amalgamare alla trita di carne la crema di porcini e stendere uno strato rettangolare alto circa 2cm.
- Lavorare la purea con la curcuma e avvalendosi dell'aiuto di uno stampo ricreare la forma di stella da inserire al centro del rettangolo di carne.
- Arrotolare bene il tutto e lasciar riposare qualche minuto in frigo.
- Successivamente ricoprire il rotolo con la crema di castagne cercando di dare quanto più possibile la forma di 'tronchetto'.
- Cuocere in forno a 160 gradi per 35 minuti circa.
- Servire tagliato a fette.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema di Castagne**



**Crema di Porcini**



**Castagne al Miele**



**Porcini Interi in Olio  
d'Oliiva**



**Curcuma Macinata**



**Anice Stellato - Intero**



**Pepe Arlecchino  
Tritato**