

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'Olive
- 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'Oliva**



Curcuma Macinata



Anice Stellato - Intero



**Pepe Arlecchino
Tritato**