

Свински инволтини от Джон Куилтър

4 порции

СЪСТАВКИ

8 парчета свинско филе,
нарязано на филийки с
дебелина 1/4 инча

За пълнката:

150 г **галета**

70 г **пекорино**

1 средно голяма глава бял лук,
ситно нарязан

8 **кестена**

4 резена гуанчале, сотирани и
нарязани на кубчета
(използвайте бекон на ивици
като алтернатива)

1 с. л. нарязан листен магданоз

2 с. л. нарязана салвия

8 листа салвия за гарнитура

2 ч. л. нарязана на ситно
мащерка

сол

пипер

1 разбито **яйце**

8 резена **сланина лардо**

**(вместо това използвайте 100
г масло)**

Брашно за формата

70 мл **бяло вино**

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Изравнете свинското месо между две парчета хартия за печене с помощта на точилка или чук за месо.

На среден до слаб огън поставете сланината лардо в голям тиган, за да започне да се топи. След като се разтопи, добавете нарязания на кубчета лук и гуанчале, гответе, докато лукът стане прозрачен и месото се сvari.

Деглазирайте с бяло вино и оставете алкохола да се изпари от течността и я оставете да намалее наполовина, за да стане разкошна. Накрая добавете салвията и мащерката, разбъркайте и свалете от котлона.

Свински инволтини от Джон Куилтър

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

След това извадете останалата сланина, нарежете я на ситно и върнете обратно в сместа.

Сега в тази смес добавете галета, билки, подправки, яйце и накрая натрошете сварените кестени. Галетата ще поеме вкусната мазнина от сланината и гуанчалето и ще оформи вашата плънка. Ако сместа изглежда още влажна, добавете галета. Разделете я на осем бучки.

Поставете плънката върху сплесканото свинско филе, като се уверите, че остава граница от ½ инча. Сгънете страните на свинското месо, покривайки частично плънката. След това навийте на руло, като държите всичко стегнато и здраво. Добавете листата салвия отвън и след това завържете с две връвчици.

Много леко поръсете снопчетата свинско с малко брашно и след това запържете в масло до златисто кафяво и запечатайте на 180° C CircoTherm® за 8 минути.