ARROSTO DI MAIALE AL PROFUMO DI BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- 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

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.