

## Χοιρινό με τρούφα και φουντούκια

### Υλικά

- 1 ½ kg χοιρινό καρέ A/O
- 60g Μαρινάτα Grill-Butter Style (Κωδ. 50643)
- 250g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)
- 50g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)
- 80g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 37483)
- 50g φουντούκια χοντροσπασμένα
- 50g τριμμένη γραβιέρα
- Λίγο φρέσκο θυμάρι
- Λίγα μανιτάρια shimeji για γαρνίρισμα

### Εκτέλεση

1. Κάνουμε μια τομή με το μαχαίρι κατά μήκος του χοιρινού δημιουργώντας χώρο για τη γέμιση.
2. Αλείφουμε εξωτερικά και εσωτερικά με τη Μαρινάτα Grill-Butter Style.
3. Ανακατεύουμε τη Γέμιση Μανιταριών με την Πάστα Τρούφας και γεμίζουμε το χοιρινό μας (δεν πειράζει αν ξεχειλίζει λίγο η γέμιση).
4. Ανακατεύουμε μαζί τα υλικά της “κρούστας” (Πανάρισμα Panko, τυρί, θυμάρι και φουντούκια) και τα απλώνουμε πάνω από τη γέμιση.  
Τελειώνουμε με τα shimeji.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα και 15 λεπτά περίπου.

