

SECONDI PIATTI

Fettine farcite al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **fettine farcite al forno** sono un [secondo piatto di carne](#) sfizioso e facile da preparare, che si può personalizzare con vari ingredienti. La **ricetta** prevede di cucinare delle **fettine di carne tenere**, che possono essere di vitello, maiale o pollo, e che vengono farcite con prosciutto, formaggio e salvia, panate e infine cotte in forno per un risultato croccante e sbalorditivo.

Le **fettine farcite al forno** sono morbide e succose, e si accompagnano bene con un contorno di **verdure** o di [patate](#). Prova la nostra **ricetta semplicissima con video e passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani e portare in tavola un **buonissimo piatto di fettine farcite al forno**

INGREDIENTI

ARISTA in fette - 800 gr

FORMAGGIO filante - 200 gr

PANGRATTATO

PARMIGIANO GRATTUGIATO 4 cucchiaini
da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Se cerchi altri **secondi di carne super sfiziosi**, ecco delle **ricette** che potrebbero piacerti:

[Pollo alla diavola](#)

[Tagliata di manzo](#)

[Coniglio in porchetta](#)

[Pollo al curry con zucchine](#)

[Filetto di maiale in padella](#)

PREPARAZIONE

1 Inizia a cucinare le fettine farcite al forno, dalla panatura: dividi a metà lo spicchio d'aglio, rimuovi il germoglio verde e tritalo insieme al prezzemolo.

Unisci il trito al pangrattato, aggiungi il parmigiano e mescola bene.





2 Prendi, ora, le fettine: disponi su una fettina una parte di formaggio e coprila con una seconda fettina di arista. Prosegui in questo modo fino ad esaurire le fettine ed il formaggio.



- 3** Ora, ungi un lato delle fettine farcite e passalo nella panatura, premendo per farla aderire. Prepara una teglia con un foglio di carta forno, ungilala leggermente e disponi le fettine appoggiandole dalla parte già panata.





- 4 Ora spennella anche il lato non panato e distribuisce della panatura in modo uniforme, infine esercita una leggera pressione sulla panatura per far sì che aderisca bene alla carne.



5 Inforna la teglia con le fettine farcite a 190°C per 15 minuti. Trascorso il tempo previsto, accendi il grill e alza la temperatura fino a 220°C e prosegui la cottura per altri 5 minuti.



