

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale ripieno di noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 fetta di carne di maiale tagliata a libro di 500 g
50 g di noci tritate
100 g di scamorza
150 g di prosciutto cotto
sale
pepe
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Salate e pepate la carne, quindi cospargetela con metà delle noci tritate, ricoprite con il prosciutto cotto, aggiungete la scamorza, poi ancora prosciutto cotto e il resto delle noci.





- 2 Arrotolate e legate con lo spago da arrosti e in un tegame con dell'olio fate rosolare da tutte le parti.



- 3 Portate a cottura aggiungendo via via del brodo.



4 Fate intiedipidire e tagliate a fettine.

