

SECONDI PIATTI

Arrosto in baguette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 baguette piccole o due grandi
carne di maiale in pezzetti
10 - 12 fette altine di pancetta stesa
rosmarino in rametti
drogatura da arrostiti (salvia e rosmarino
seccati con sale e pepe)
olio
spago da cucina.

PREPARAZIONE



2 Tagliare le baguette mettere ai lati due fette di pancetta.



3 Drogare la carne, metterla fra le fette, aggiungere i rametti di rosmarino, chiudere il

panino legando con spago da cucina.



- 4 Mettere in forno 180° per 30 minuti bagnando dopo un po' la crosta del pane con olio emulsionato con acqua, per evitare che si secchi, oppure lardellare anche la crosta esterna con qualche fetta di pancetta.



Per 4 persone.

NOTE