

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