

SECONDI PIATTI

Arrosto nel panino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pezzo di arrosto di circa 700 g
3 panini
100 g di pancetta arrotolata
2 foglie di salvia
poco timo
poco prezzemolo
1 rametto di rosmarino
2 cucchiaini di aceto balsamico
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
abbondante brodo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'arrosto in tre parti, legateli con lo spago e fateli rosolare in una pentola con l'olio da tutte le parti.



- 2 Portate a cottura aggiungendo del brodo.



- 3 Intanto tritare le erbe aromatiche, l'aglio ed il peperoncino, salate ed aggiungete l'aceto balsamico.



4 Togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il pesto.



5 Lasciate riposare minimo 2 ore.

Prendete i panini, tagliateli a meta' e conditeli con un po' di sugo dell'arrosto.



6 Avvolgete i 3 arrosti con fette di pancetta e poggiatele sopra i panini



7 Chiudete i panini e legateli con lo spago.



8 Fate cuocere nel forno a 180°C per 5 minuti.

