

SECONDI PIATTI

Bistecche di maiale ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 bistecche di maiale
4 fette di prosciutto cotto
4 sottilette
1 uovo
pepe e sale
pane grattato
farina
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere le bistecche di maiale, salarle e peparle e incidere la polpa a metà', come la pagina di un libro e lasciando attaccata la parte vicina all'osso.



2 A parte prendere le sottilette e arrotolarle nel prosciutto cotto.



3 Inserire i rotolini dentro la tasca delle bistecche e fermare con uno stecchino da denti.



- 4 Passare la carne nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattato, friggere in olio bollente.



- 5 Servire belle calde.