

SECONDI PIATTI

Bocconcini di manzo affumicati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI PER LA MARINATURA



INGREDIENTI

STRACCETTI DI MANZO 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 8-9
cucchiari -
FIORDILATTE 125 gr
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
SPECK AFFUMICATO 100 gr
GLASSA DI ACETO BALSAMICO poca -
PEPERONCINO poco -
ORIGANO poco -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Fate marinare in una ciotola gli straccetti con l'olio, sale, pepe, peperoncino ed origano

per 30 minuti.

Farcite gli straccetti con fettine di fiordilatte e prosciutto.

Arrotolateli e avvolgeteli in delle fettine di speck affumicato.

Trasferite in una teglia ed infornate a 180°C per 10 minuti.

Impiattate decorando con della glassa di aceto balsamico.

Potete servirle insieme a zucchine gratinate.

