

SECONDI PIATTI

Capicollo gratinato al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 Fettine di capicollo o scamerita di maiale
200 g mollica di pane tipo casereccio
75 g di parmigiano grattugiato
origano
prezzemolo
aglio
acqua
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Disponete in una teglia le fette di capicollo e salatele.



- 2 In una ciotola sbriciolate la mollica di pane e insaporitela con il formaggio grattugiato, l'origano, l'aglio sminuzzato ed il prezzemolo tritato.



3 Disponete il composto di pane su ogni fettina di carne.



4 Premete sulle fettine per fare aderire bene il tutto.



5 Aggiungete un filo d'olio, versate un po d'acqua nella teglia facendo attenzione a non bagnare la carne.





6 Inforate e a 160° in forno già caldo.



7 Cuocete a 160° per 20 minuti a forno normale ed infine gratinate.

