

SECONDI PIATTI

## Fagottini di lonza di maiale

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

8 fettine di lonza di maiale  
100 g di prosciutto cotto  
100 g circa di funghi alla pizzaiola sotto  
aceto  
30 g di burro  
3 foglie di salvia  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



2 Stendete le fettine di lonza e battetele un pà

Coprite con una fetta di prosciutto cotto e un po' di funghetti.



3 Chiudete con uno stuzzicadente.



4 In una padella fate rosolare un po' di burro con le foglie di salvia.



5 Mettete i fagottini e cuoceteli per 10 minuti circa aggiustandoli di sale e pepe, rigirateli un paio di volte.



6 Servite con una dadolata di verdura.

