

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.

