

SECONDI PIATTI

## Filetto di maiale arrotolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---

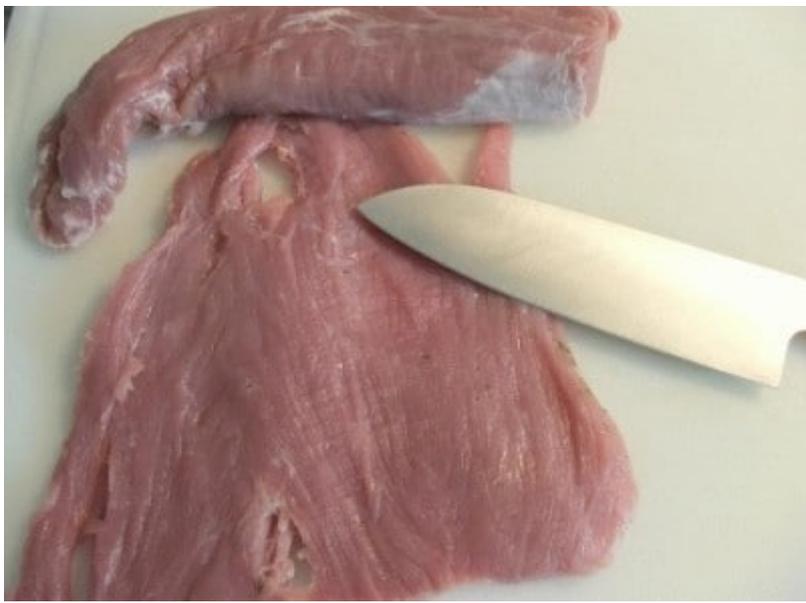


### INGREDIENTI

- 1 o 2 filetti di maiale
- 1 peperone rosso
- 1 manciata di erbe fresche
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulire i filetti, togliendo il grasso e gli scarti.  
Con un coltello ben affilato, aprirli con spessore di circa un centimetro.



- 2 Salare e pepare bene, è anche possibile aromatizzare la carne con altre spezie a piacere. Mettere sopra il peperone, l'aglio e l'erba che avete scelto, tritati.



- 3 Arrotolare il filetto e legarlo con uno spago da cucina.



- 4 Aromatizzarlo bene tutto intorno e rosolarlo a calore alto finchè abbia preso un colore ben dorato. Poi lasciarlo cuocere a calore moderato per circa 20-30 minuti.

