

SECONDI PIATTI

Grigliata mista

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

speck
fontina
2 salamelle
2 bistecche di filetto
burro
rosmarino
salsa di pomodoro in agrodolce
finocchietto selvatico
olive verdi snocciolate.

PREPARAZIONE

1 Cuocere le bisteccone di filetto spennellandole con del burro e rosmarino.



2 Servirle accompagnate da una salsa di pomodoro in agro-dolce.



- 3 Cuocere due belle salamelle accompagnate dalla stessa salsa aromatizzata però con finocchietto selvatico.



4 Accompagnarle anche con un trito di olive verdi snocciolate.





5 Per finire degustare dei fagottini fatti con speck e fontina valdostana, cotti fino a che il formaggio non si fonde.



