

SECONDI PIATTI

Rolatine alla Cibrario

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g di fettine di vitello adatte per "rolate"
"percio' umide e percio' non la solita coscia per cotolette .Tritate finemente 2 carote
3 o 4 coste di sedano saporito
un mazzetto di prezzemolo e se c'e' anche un po di basilico
2 spicchi di aglio
mezza cipolla piccola
due bastoncini di buon rosmarino
una fogliolina di salvia .

PREPARAZIONE

1 Battere la carne, salatela e pepatela girate molto bene il trito che rimanga ben amalgamato.

Procedere arrotolando il trito nella fettina di carne chiudendola ciascuna con ben due stuzzicadenti.

Nella capiente casseruola mettere dell'olio d'oliva, aggiungere 2 foglie di alloro con sale, pepe a piacere un po' di peperoncino.

E' utile far cuocere il tutto in una casservuola con il coperchio sigillante e/o con il bordo interno (effetto forno !!) perche' vanno cotte molto lentamente cosi' facendo il loro sugo. Il tutto v` cotto per un'ora e un quarto (1H.e 15 minuti).

Dopo questo lavoro si gustano con molto piacere perche' risulteranno alquanto appetitose .