

SECONDI PIATTI

Vrasciole aru grassu

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



INGREDIENTI

Polpa di maiale
pancetta
aglio
prezzemolo
pepe nero
sale
strutto.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a fettine la polpa di maiale, quindi ponete al centro di ognuna di esse un battuto di pancetta, aglio e prezzemolo; salate, arrotolatele, spolverate di pepe nero e legate con un filo bianco.

Friggete in abbondante strutto di cui vi servirete per conservare gli involtini in recipienti di coccio.

In genere si consumano a primavera.