

SECONDI PIATTI

# Fettine farcite al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

ARISTA in fette - 800 gr

FORMAGGIO filante - 200 gr

PANGRATTATO

PARMIGIANO GRATTUGIATO 4 cucchiari  
da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Avete presente quando avete la carne ma proprio non avete voglia di mangiare la solita fettina cotta alla piastra, ma allo stesso tempo il fritto è troppo?

Allora vi diamo una alternativa altrettanto valida, gustosa ma non pesante!

Farcendo le fettine farcite al forno con il solo formaggio avrete messo d'accordo tutta la famiglia e cuocendole in forno con una panatura saporita e gustosa avrete un secondo piatto sfizioso che potrete gustare ogni volta che vorrete. Provatele sono buonissime!

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa la panatura: dividete a metà lo spicchio d'aglio, rimuovete il germoglio verde e tritatelo insieme al prezzemolo.

Unite questo trito al pangrattato, aggiungete il parmigiano e mescolate bene.





- 2** Prendete, ora, le fettine: disponete su una fettina una parte di formaggio e coprite il tutto con una seconda fettina di arista. Proseguite in questo modo fino ad esaurire le fettine ed il formaggio.



- 3** Ora, ungete un lato delle fettine farcite e passate questo lato nella panatura.

Preparate una teglia con un foglio di carta forno, ungetela leggermente e disponete le fettine appoggiandole dalla parte già panata.



4 Ora spennellate anche il lato non panato e distribuite della panatura in modo uniforme,

quindi ungete nuovamente.



**5** Infornate il tutto a 190°C per 15 minuti.

A questo punto accendete il grill e alzate la temperatura fino a 220°C e cuocete per altri 5 minuti.



