

SECONDI PIATTI

Bistecche farcite al cartoccio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 bistecche di vitello
un po' di tritato di manzo
un po' di salame
un po' di mollica
1 bustina di spezie miste (ariosto)
aceto balsamico
1 bicchiere di vino bianco
1 uovo
parmigiano
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettiamo le bistecche un po' sovrapposte e le saliamo.



- 2 Prepariamo il ripieno con il tritato, salame, mollica, sale, pepe, uovo, parmigiano e lo mettiamo sopra le bistecche.



3 Mettiamo la mozzarella.



4 Arrotoliamo e lo leghiamo.



- 5 Trasferiamolo in uno stampo da plum cake, cospargiamolo con l'ariosto, l'olio, il vino, l'aceto balsamico e lo avvolgiamo nell'alluminio. Inforniamo per un'ora circa a 200°C.



6 Servirlo affettato con il sughetto.