

SECONDI PIATTI

## Capicollo gratinato al forno

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 Fette di capicollo o scamerita di maiale  
200 g mollica di pane tipo casereccio  
75 g di parmigiano grattugiato  
origano  
prezzemolo  
aglio  
acqua  
olio  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Disponete in una teglia le fette di capicollo e salatele.



- 2 In una ciotola sbriciolate la mollica di pane e insaporitela con il formaggio grattugiato, l'origano, l'aglio sminuzzato ed il prezzemolo tritato.



3 Disponete il composto di pane su ogni fettina di carne.



4 Premete sulle fettine per fare aderire bene il tutto.



5 Aggiungete un filo d'olio, versate un po d'acqua nella teglia facendo attenzione a non bagnare la carne.





6 Infornate e a 160° in forno già caldo.



7 Cuocete a 160° per 20 minuti a forno normale ed infine gratinate.

