

SECONDI PIATTI

Coietas

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO fettine - 8 fette

LARDO DI MAIALE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

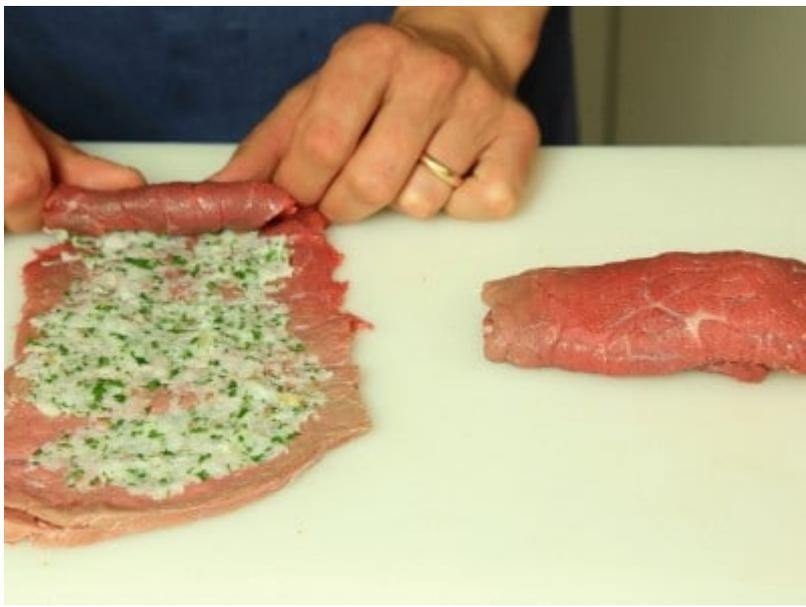
PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

1 Fate un trito finissimo con il lardo, aglio e prezzemolo.

Spalmate la poltiglia sulle fettine di manzo precedentemente assottigliate con il batticarne. Arrotolate le fette e mantenetele chiuse con uno o due stecchini.



2 Rosolatele in un po' d'olio; a metà cottura unite un po' d'acqua salando in giusta misura.



3 Servire caldi.