

SECONDI PIATTI

Cotolette “?vicia?”

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [11 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Cotolette “?vicia?” ovvero delle deliziose e saporitissime cotolette farcite con lardo e psalsa al peperoncino.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO (bistecche) - 600 gr

STRUTTO

SALE

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

LARDO DI MAIALE 100 gr

FORMAGGIO 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO 4

ADZHKA condimento a base di

peperoncini e peperoni - 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

1 Pestate la carne, spennellatela con l’adzhika.



- 2** Preparate il ripieno: tagliate il lardo a cubetti, mescolatelo con l'aglio tritato ed il formaggio a pezzetti.





3 Farcite le fette di carne con il ripieno, ripiegatele e fissate i bordi con degli stuzzicadenti.



4 Soffriggete la carne in padella con dell'olio, 3 minuti per lato, e ultimate la cottura in forno a 180° per altri 5 minuti.

