

SECONDI PIATTI

Falsomagro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Sistemate su tutta la superficie della carne il prosciutto, le uova sode, il lardo, il caciocavallo, prezzemolo, aglio, cipolla, la carne tritata amalgamata con un uovo e il pecorino, i piselli e la salsiccia.



3 Arrotolate la grossa fetta di carne e legatela con dello spago.



- 4 Rosolate la carne con dell'olio, versate del vino rosso, che dovrà evaporare, la salsa di pomodoro e lasciate cuocere coperto per un'ora.



- 5 Prima di servire, levate lo spago, affettate e irrorate con la salsa di cottura.