

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale arrotolato

di: *Brontolo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 o 2 filetti di maiale
1 peperone rosso
1 manciata di erbe fresche
2 spicchi d'aglio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire i filetti, togliendo il grasso e gli scarti.
Con un coltello ben affilato, aprirli con spessore di circa un centimetro.



- 2 Salare e pepare bene, è anche possibile aromatizzare la carne con altre spezie a piacere. Mettere sopra il peperone, l'aglio e l'erba che avete scelto, tritati.



- 3 Arrotolare il filetto e legarlo con uno spago da cucina.



- 4 Aromatizzarlo bene tutto intorno e rosolarlo a calore alto finchè abbia preso un colore ben dorato. Poi lasciarlo cuocere a calore moderato per circa 20-30 minuti.

