

SECONDI PIATTI

Mostella con lardo e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g filetto di mostella
150 g lardo stagionato
qualche rametto di rosmarino
1 bicchiere vino bianco
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

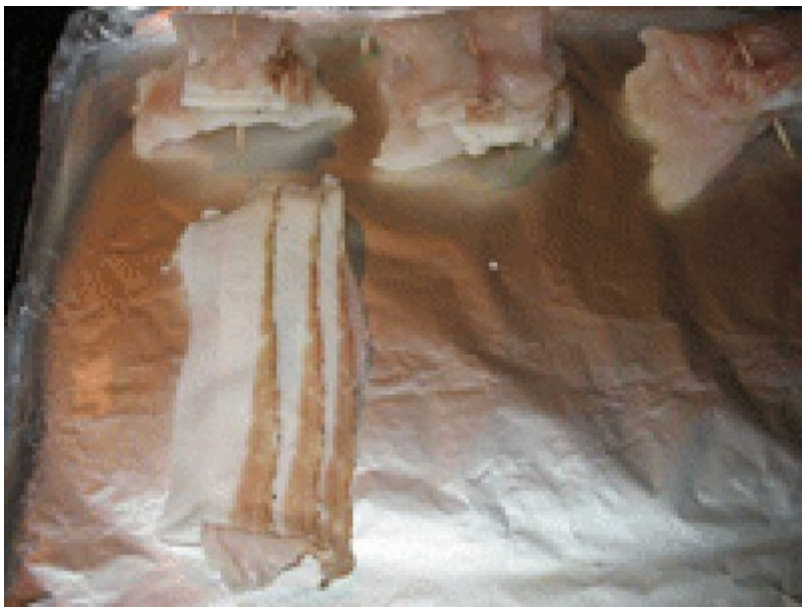


2 Foderate una teglia da forno con un foglio di carta stagnola ed ungetelo con un po' d'olio.

Collocate un rametto di rosmarino su ogni filetto di mostella.



3 Ricoprite con qualche fettina di lardo.



4 Chiudete gli involtini a fagotto femando con degli stuzzicadenti.

Cuocete per 10 minuti in forno preriscaldato a 200°C gradi e bagnate con il vino.



Ricetta per 2 persone.

NOTE