



Arrosto ripieno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - rotolo

Questo si fa con una fetta di fesa sulla quale si stendono nell'ordine fettine di pancetta, una frittatina sottile di uova e parmigiano, spinaci lessi ripassati in padella con burro e parmigiano.

Si cuoce il tutto, poi si arrotola tipo salame e si fa rosolare in un tegame con burro e olio. A doratura uniforme, si aggiunge un bicchiere d'acqua, sale e pepe e si fa cuocere coperto per circa un'ora. Si fa raffreddare e si taglia a fette spesse.

