



Rosa di parma - [Visualizza sul sito](#)
di Debbyna

rotolo - carne - maiale - prosciutto - crudo - Parma - parmigiano

Ingredienti:

- 1 filetto di maiale aperto a libro e battuto;
- scaglie di parmigiano reggiano sottili (se no si buca la carne);
- fette di prosciutto crudo (sottili);
- 1 bicchiere di lambrusco (o vino rosso);
- olio;
- rosmarino;
- aglio;
- sale.

Sul piano della cucina stendere il filetto di maiale aperto e battuto dal macellaio precedentemente, coprirlo con le fette di prosciutto crudo e poi le scaglie di parmigiano reggiano sottili (vanno fatte sottili perchè se no nell'arrotolarlo si spezza la carne di filetto di maiale).

Cucire tutto il filetto dopo averlo arrotolato.

Fare rosolare nella pentola olio con rosmarino ed aglio.

Mettere il rotolo di carne nella pentola, salarlo e farlo rosolare.

Abbassare la fiamma e fare cuocere, svaporando poi con il bicchiere di lambrusco.

Nel caso sia ancora crudo il rotolo aggiungere acqua alla pentola.

Quando il rotolo è freddo, tagliare a fette e servire riscaldando.



eCucinando.it

eCucinando.it



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it