

# CUCINA CON NOI

## ROTOLONE FARCITO



### Ingredienti:

- Fetta di bovino circa 7 etti
- Prosciutto cotto 4 fette
- Pancetta suino 6 fette
- Cheddar 4 fette
- 5 Uova
- Prezzemolo
- Formaggio grana padano grattugiato
- Olio
- Vino bianco
- Sale

### Procedimento:

- 1) Preparate la frittata sbattendo le uova insieme al formaggio grana, prezzemolo e sale.
- 2) Scaldate un po' d'olio in una padella, versate il composto e fate addensare. Girate la frittata per farla cuocere da ambo li lati.
- 3) Posizionatela in un piatto per farla raffreddare.
- 4) Prendete la fetta di carne e appoggiateci sopra, facendo degli strati, prima la frittata, poi il prosciutto cotto e infine il cheddar.
- 5) Arrotolate la fetta su se stessa e ricopritela di pancetta legando il tutto con dello spago da cucina.
- 6) Dopo aver messo il rotolo ottenuto in una pirofila, irroratelo di olio extravergine d'oliva e di vino bianco, infine salatelo.
- 7) Fatelo cuocere in forno a 180/190 gradi per 45 minuti.

**Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!**

## **PUNTI VENDITA DALF CARNI**

Molassana, Piazzale Bligny 2 - 010 8386191

Sampierdarena, Corso Martinetti, 50R - 010 463848

Sampierdarena, Via Carlo Rolando, 178R - 010 419718

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28r - 010 4711650

*Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?*

*Ordina qui: [www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)*

*O chiama il numero 379 1821763 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)*

CRUDA DA DALF CARNI

**COTTA AL MERCATO DEL CARMINE**

PIAZZA DEL CARMINE (EX MERCATO) - 010 2901517

