

Arrosto farcito

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g lonza di maiale
300 g formaggio fontina
salvia
rosmarino
brandy
olio d'oliva
burro
sale
pepe

Preparazione

Legare la carne e sotto il refe infilare salvia e rosmarino. Far rosolare in olio e burro, salare, pepare e bagnare con un po' di brandy, lasciarlo evaporare e aggiungere 1/2 bicchiere di acqua. Cuocere coperto per 1 ora e mezza. Togliere il refe e tagliare a fette la carne senza arrivare in fondo. Tra una fetta e l'altra inserire la fontina e mettere in forno a 180 gradi finché non si sarà sciolta.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>