

Arrosto rosa di parma

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1400 g vitellone preparato dal macellaio
400 g prosciutto crudo di parma
300 g formaggio grana padano
olio d'oliva extra-vergine
2 rametti rosmarino

Preparazione

Distribuire il prosciutto sopra la carne, mettere il Grana tagliato a scaglie sopra al prosciutto, rotolare, il tutto. Non ho aggiunto sale, perché il Parma, per sè, è già salato; ne anche il pepe per non alterare gusti e aromi. Poi si prende del filo per arrosti, e si lega il tutto come una 'sorpresa'. Mettere l'arrosto all'interno di una teglia e irrorare con olio di extra-vergine contornato da due rametti di rosmarino. Cottura al forno.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>