

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

BOMBETTE CON PECORINO DOLCE E SPECK ALTO ADIGE

25 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

- 180 g fette di Recla Speck Alto Adige IGP
- 120 g pecorino dolce a cubetti
- 60 ml vino bianco
- 12 fette sottili di lonza di maiale
- Olio extravergine di oliva
- Salvia, timo
- 1 spicchio di aglio
- Sale

Preparazione:

1. Stendere le fettine di lonza su un piano di lavoro.
2. Farcirle con uno o due cubetti di pecorino e richiuderle a fagottino.
3. Avvolgere la carne con una fetta di Speck Alto Adige.
4. Scaldare una padella antiaderente, versare qualche cucchiaino di olio e adagiare i fagottini di lonza.
5. Salare appena e aggiungere lo spicchio di aglio schiacciato.
6. Rosolare la carne da tutti i lati fino a dorarla, bagnare con il vino bianco, unire le erbe e cuocere a fiamma dolce per circa 10 min., bagnando la carne durante la cottura con il suo fondo.



Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.