

FILETTI DI MARE ALA CARTOCCIO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
800-900 gr	Filetto o lombo di maiale
	Sale
	Pepe
	Rosmarino
	Olio di oliva
3	Spicchi d'aglio

PREPARAZIONE:

Il filetto di maiale deve essere tagliato in modo da ricavarne sei fette. Deponete ogni fetta su un foglio di carta stagnola, guarnitela con aglio e rosmarino pestati assieme, spruzzate di pepe e sale, bagnate d'olio. Avvolgete infine le fette nei fogli di stagnola, riferendoli alle estremità, in modo da formare i cartocci. Mandate in forno, a fuoco moderato, per tre quarti d'ora.