

# CANNAMELA

## Arrosto farcito



### Ingredienti

- 800g arrosto di vitello aperto a libro
- 3 cucchiaini timo in foglie serie oro CANNAMELA
- 2 cucchiaini rosmarino in foglie serie oro CANNAMELA
- 60g speck a fette
- 2 spicchi d'aglio
- 20g olio extravergine di oliva
- qb Pepe Nero macinato Serie Oro CANNAMELA
- qb sale grosso
- Ingredienti per servire:
- Insalata mista



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
275\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Tritate gli spicchi d'aglio e uniteli in una ciotolina al timo in foglie Serie Oro CANNAMELA e a 2 cucchiari di olio.
- 2** Insaporite anche con un pizzico di pepe nero macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 3** Mescolate e lasciate insaporire per 20 minuti.
- 4** Adagiate la carne sul piano di lavoro, apritela e distribuite gli aromi, ricopritela con le fette di speck e arrotolatela.
- 5** Legatela con spago da cucina e conditela con un generoso pizzico di pepe nero macinato Serie Oro CANNAMELA e sale grosso.
- 6** Adagiate la carne in una teglia da forno unta e cospargetela con il rosmarino in foglie Serie Oro CANNAMELA. Ponete l'arrosto in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.
- 7** Quando l'arrosto sarà cotto, sfornatelo e tagliatelo a fette. Conditelo con il fondo di cottura e servitelo con un'insalata mista.