

# CANNAMELA

## Filetti alle aromatiche con Sale Rosso delle Hawaii



### Ingredienti

- 4 filetti di manzo
- 8 fettine di lardo
- qb Sale Rosso all'alea delle Hawaii CANNAMELA
- 2 cucchiaini colmi Salvia Liofilizzata CANNAMELA
- 1 cucchiaino colmo Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino Aglio Liofilizzato CANNAMELA
- 2 cucchiaini colmi Alloro frantumato CANNAMELA
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- 10 g olio extravergine d'oliva



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Alla griglia



Kcal per  
persona  
337\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Ponete nel mortaio il **Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA**, l'**Alloro frantumato CANNAMELA**, la **Salvia Liofilizzata CANNAMELA** e l'**Aglio Liofilizzato CANNAMELA**.
- 2** Impreziosite con due giri di **Mix Creola Tappomacina CANNAMELA** e pestate le aromatiche.
- 3** Cospargete i filetti con il trito di aromi, poi copriteli con pellicola e lasciateli insaporire per 30 minuti.
- 4** Fasciate i filetti con le fettine di lardo.
- 5** Legate i filetti con spago da cucina.
- 6** Pennellateli con un poco d'olio.
- 7** Cuocete a fiamma altissima i filetti rigirandoli sulla piastra.
- 8** Quando avranno raggiunto la cottura desiderata, insaporiteli con tre giri di macina di **Sale Rosso all'alea delle Hawaii CANNAMELA**.
- 9** Serviteli con un contorno di insalata mista.