



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Vrasciole aru grassu



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una casseruola**

Ingredienti

- 800 gr di carne di maiale
- pancetta
- strutto
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Vrasciole aru grassu

Passo 1.

Tritate insieme pancetta, aglio e prezzemolo.

Passo 2.

Tagliate a fette la carne di maiale e mettete all'interno di ogni fetta il trito preparato ed un pizzico di sale.

Passo 3.

Arrotolate le fette e legatele con del filo per imbastire.

Passo 4.

Friggete gli involtini ottenuti nello strutto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)