

## Ingredienti:

- 1 spessa bistecca di fesa di vitellone
- fontina valdostana a fette
- 200 gr. di macinato di pollo
- prezzemolo
- aglio
- 1 uovo
- sale e pepe
- vino bianco
- salvia e rosmarino

## Preparazione:

Fare un'amalgama con il macinato il prezzemolo e l'aglio, aggiungere l'uovo, poco sale e pepe. Se dovesse risultare troppo umido aggiungere un pò di pane grattugiato.

Battere la bistecca, salare e pepare, fare uno strato con il macinato, aggiungere le fette di fontina e arrotolare la carne. Legare il tutto con dello spago.

Scaldare una padella con poco olio, mettere il rotolo di carne e scottarlo a fuoco vivo, aggiungere la salvia ed il rosmarino, il vino e cuocere per circa 40 minuti.

A cottura ultimata aggiustare di sale.