

Ingredienti:

- 1 filetto di maiale
- formaggio a fette
- prosciutto cotto
- sale e pepe
- salvia
- rosmarino
- vino bianco

Preparazione:

Tagliare a cubotti spessi circa 3-4 cm. il filetto, batterli con il batticarne, salare e pepare. In ogni bistecca mettere una fetta di prosciutto e una di formaggio, piegare a metà schiacciando i bordi per non far uscire il ripieno durante la cottura.

Mettere in padella con poco olio, salvia e rosmarino. Dopo 5 minuti aggiungere il vino e sfumare a fuoco vivo.

Ultimare la cottura e aggiustare di sale.