

# Rolate e Tasche

## *Rolata di Vitello*

Carne di vitello con prosciutto cotto ed erbe aromatiche.

**Cottura:** si consiglia di rosolare il prodotto in padella con un filo d'olio e una noce di burro per alcuni minuti al fine di ottenere una doratura ottimale a fiamma moderatamente alta per circa 4-5 minuti.

Cuocere per circa 90 minuti a fuoco lento, aggiungendo del brodo

## *Tasca Ripiena*

Carne di bovino con ripieno di prosciutto cotto, carne tritata e aromi naturali.

**Cottura:** si consiglia di rosolare il prodotto per alcuni minuti al fine di ottenere una doratura ottimale a fiamma moderatamente alta per circa 4-5 minuti.

Cuocere per circa 75-90 minuti a fuoco lento secondo le dimensioni della tasca.

