

Capocollo gratinato al forno



- Luogo: Europa / Italia
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **media**
- Preparazione **20 min**
- Cottura **35 min**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **facile**

Ingredienti

- 4 Fettine di capocollo o scamerita di maiale
- 200 g mollica di pane tipo casereccio
- 75 g di parmigiano grattugiato
- origano
- prezzemolo
- aglio
- acqua
- olio
- sale.

Attrezzature

- **Forno / Teglia**

Preparazione

Disponete in una teglia le fette di capocollo e salatele.



In una ciotola sbriciolate la mollica di pane e insaporitela con il formaggio grattugiato, l'origano, l'aglio sminuzzato ed il prezzemolo tritato.



Disponete il composto di pane su ogni fettina di carne.



Premete sulle fettine per fare aderire bene il tutto.



Aggiungete un filo d'olio, versate un po' d'acqua nella teglia facendo attenzione a non bagnare la carne.





Infornate e a 160° in forno già caldo.



Cuocete a 160° per 20 minuti a forno normale ed infine gratinate.

