

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 parmiggiano 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.



30/10/2005



30/10/2005

Disponete il composto di pane su ogni fettina di carne.



30/10/2005

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.





30/1

Inforiate e a 160° in forno già caldo.



30/10/2005

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

