ARROSTO FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di lonza di maiale,
- 300 g di fontina,
- salvia,
- rosmarino,
- brandy,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Legare la carne e sotto il refe infilare salvia e rosmarino.
Far rosolare in olio e burro, salare, pepare e bagnare con un po' di brandy, lasciarlo evaporare e aggiungere 1/2 bicchiere di acqua.
Cuocere coperto per 1 ora e mezza.
Togliere il refe e tagliare a fette la carne senza arrivare in fondo.
Tra una fetta e l'altra inserire la fontina e mettere in forno a 180°C finchè non si sarà sciolta.