ARROSTO ROSA DI PARMA

Ingredienti per 6 persone:

- 1400 g di vitellone preparato dal macellaio
- 400 g di prosciutto crudo di Parma
- 300 g di formaggio grana padano
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 rametti di rosmarino

Distribuire il prosciutto sopra la carne, mettere il Grana tagliato a scaglie sopra al prosciutto, rotolare, il tutto.
Non ho aggiunto sale, perché il Parma, per sé, è già salato; ne anche il pepe per non alterare gusti e aromi.
Poi si prende del filo per arrosti, e si lega il tutto come una 'sorpresa'.
Mettere l'arrosto all'interno di una teglia e irrorare con olio di extra-vergine contornato da due rametti di rosmarino.
Cottura al forno.