L'ARROSTO ROSA DI PARMA

Ingredienti:

- 1.4 kg di vitellone taglio preparato dal macellaio,
- 400 g di prosciutto crudo di Parma,
- 300 g di Grana Padano.

Distribuire il prosciutto sopra la carne, mettere il Grana tagliato a scaglie sopra al prosciutto, arrotolare il tutto.
Non aggiungere sale, perchè il Parma, per sè, è già salato; neancheil pepe per non alterare i gusti e l'aroma.
Poi si prende del filo per arrosti, e si lega il tutto come una "sospresa".
Mettere l'arrosto all'interno di una teglia e irrorare con olio di extra-vergine contornato da due rametti di rosmarino.
Cottura al forno.