



CUCINA CON NOI!

# Triangoli tirolesi con speck e formaggio sfumate alla birra con cavolo verza

## INGREDIENTI

8 fette di lonza di maiale battute fini

---

1 kg di [Cavolo Verza Orogel](#)

---

60 g di speck trentino

---

80 g di formaggio pasta filata

---

100 g di funghi trifolati

---

50 g di Trentingrana

---

1 spicchio di aglio

---

un bicchiere di birra chiara

---

1 noce di burro

---

1 pizzico di farina

---

1 bicchiere di brodo di carne

---

olio extravergine di oliva Italiano

---

sale e pepe

---



50



4



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1 In una padella antiaderente con un filo di olio extravergine cuocere i funghi trifolati.
- 2 Battere bene le fettine di carne in modo che risultino sottili, avendo cura di non romperle.
- 3 Tagliare il formaggio a dadolini e farcire le fettine con i funghi, il formaggio, lo speck e il Trentingrana.
- 4 Chiudere le fettine a fazzoletto o triangolo e fermare le estremità con uno stuzzicadenti.



5

Infarinare leggermente i triangoli: in una padella antiaderente con un filo di olio ben caldo rosolare i triangoli, regolare di sale e pepe e a rosolatura bagnare con la birra. Fare evaporare e aggiungere il brodo di carne, cuocere ancora per alcuni minuti, aggiungere il burro in modo da legare e lucidare il fondo di cottura.

6

In una padella con un filo di olio extravergine e uno spicchio di aglio in camicia ben rosolato, mettere il cavolo verza e cuocere per circa 6 minuti, regolare di sale e pepe e servire con i triangoli alla tirolese.

