

## SECONDI PIATTI

Coppa di maiale marinata alla birra Maltod'Oro  
avvolta nel San Daniele con verze al vapore

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di coppa di maiale
- 20 fette di prosciutto di San Daniele
  - sale q.b.
  - due noci di burro
- 1 bottiglia di Maltod'Oro (Birra di San Daniele)
  - 2 verze

### PREPARAZIONE

Tagliare la coppa a cubetti dello spessore di 2 cm, rosolarli in padella con il burro, scottare le verze in abbondante acqua calda per 8 minuti, scolarle e asciugarle. In una padella mescolare la birra con un po' di burro e un pizzico di farina 00 fino a quando si addenserà. Avvolgere la coppa con delle fette di San Daniele, impiattare gli involtini di coppa e San Daniele e le verze e versare un po' di salsa di birra su ogni involtino.