



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# BISTECCHHE DI VITELLO

## PROSCIUTTO DI PARMA

### INGREDIENTI:

300 grammi di fettine di vitello  
1 palla di mozzarella  
10 fette di prosciutto di Parma  
salvia fresca  
EldurApi Provencal herbs

### NECESITA:

Barbecue o forno  
Wood Wraps Alder  
spago da macellaio

### SET UP:

calore indiretto

Iniziare immergendo Wood Wrap nell'acqua. Procedere in questo modo per un'ora.

Quindi posizionare le bistecche di vitello sull'Wood Wrap e completare con prosciutto di Parma, mozzarella, Provencal herbs e un po' di salvia.

Infine, legare l'involucro con uno spago da macellaio e cuocerlo alla griglia per +/- 15 minuti a calore indiretto a una temperatura di 180-200°C. La carne di vitello è pronta quando ha raggiunto una temperatura interna di 65°C.