

# L'Arrosto panato alla palermitana

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 18 Febbraio 2014



## 010101 Ingredienti

4 fette di vitello magro per arrosto, gr. 40 di sugna, gr. 150 di pangrattato, due foglie di alloro, sale, pepe.

## Procedimento

Spalmate le fette di carne con la sugna da ambo i lati. Quindi, passatele, sempre da ambo i lati, nel pangrattato precedentemente condito con le foglie di alloro sbriciolato.

Salate e pepate.

Ponete le fette di carne così condite sulla griglia e lasciatele arrostitire a fuoco moderato in modo che la sugna, sciogliendosi al calore, inumidisca la carne insaporendola.

Servite calde.

Simona Di Fiore

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/larrosto-panato-alla-palermmitana/>

Generato il 18/06/2026