

SECONDI PIATTI

## Fagottini di vitella ripieni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 4-5 fette ampie di vitella
- 100 g di gambuccio
- 4-5 sottilette emmenthal
- 5-6 olive piccanti denocciolate
- 1 uovo
- pan grattato q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Stendete con le mani le fettine di vitella in modo da poter sfruttare al massimo la loro ampiezza e disponetevi sopra una (o due a seconda della grandezza) fette di gambuccio e la fettina di sottiletta (che, all'occorrenza, verrà tagliata a metà) in modo che non siano più grandi della carne.

Aggiungete un'oliva tagliata a metà e posizionata al centro della fetta e chiudete il tutto con un paio di stuzzicandenti, formando così un fagottino ben chiuso ai lati.

Evitate di caricare troppo il ripieno che altrimenti avrà il fastidioso effetto di fuoriuscire durante la cottura.

Passate i fagottini nell'uovo sbattuto e, successivamente, nel pangrattato e friggete in abbondante olio ben caldo.

Questo secondo, molto pratico, data la sua sapidità, si sposa bene con una insalata di finocchi, arance e pepe nero dal sapore molto fresco.