

SECONDI PIATTI

Involtini a modo mio

di: *****frenzy*****

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 fettine di vitellone
2 uova sode
prezzemolo
150 g di prosciutto cotto
4 sottilette
3 carote
2 coste di sedano
cipolla
2 bicchieri di vino bianco
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Stendere le fette di vitellone. Salarle e peparle. Sminuzzare il prezzemolo, adagiarlo sulle

fette insieme a due carote bollite e tagliate a tocchetti. Aggiungere il prosciutto, le sottilette e le uova sode tagliate in più pezzi.



- 2** Arrotolare e chiudere bene con gli stecchini tutti i lati, quasi a formare un saccottino. Far soffriggere nell'olio la cipolla, la carota cruda e il sedano tagliati a dadini. Quando saranno appassite adagiarci gli involtini e farli colorire bene da entrambi i lati.



- 3** Aggiungere il vino, salare e far cuocere a fuoco lento finché il sughetto si sarà ristretto.

