

SECONDI PIATTI

Straccetti arrotolati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 straccetti di vitello o manzo

4 sottilette

1 melanzana grigliata

circa 100 g di piselli

poco aceto di mele

sale.

PREPARAZIONE

1 Allargate gli straccetti.



2 Mettete al centro di ogni straccetto 1 sottileta.



3 Ripiegate verso l' interno la carne.



4 E coprite con delle fette di melanzana.



5 Arrotolate su se stesse le fettine.



6 Trasferite in una padella.



7 Nel frattempo in una casseruola fate bollire i piselli.



8 Bagnate gli staccetti con l' acqua.



9 Scolate i piselli e metteteli nella padella con la carne.



10 Sfumare con l' aceto.



11 Aggiustate di sale.

