

SECONDI PIATTI

## Involtino di vitello con carciofo

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO fette - 600 gr  
PROSCIUTTO CRUDO 4 fette  
CARCIOFI 4  
BURRO 40 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
SALVIA 4 foglie  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SUCCO DI LIMONE 2 cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### Preparazione

- 1 Fate lessare i carciofi in acqua acidulata con il limone, poi scolateli, lasciateli raffreddare, sfogliateli tenendo interi i cuori e conservando per dopo le foglie più tenere.



- 2** Battete le fette di vitello e sopra ciascuna di esse tendete una fetta di prosciutto, assieme alla salvia, al prezzemolo tritato e a un quarto di spicchio di aglio e disponete al centro il cuore del carciofo.



- 3** Formate ora degli involtini legandoli con dello spago da cucina. Scaldate l'olio e il burro in un tegame e rosolatevi i rotolini a fuoco moderato.



**4** Salate, pepate, versate il vino e lasciatelo assorbire a recipiente coperto.



**5** Negli ultimi 8-10 minuti di cottura, unite alla salsa le foglie di carciofo rimaste assieme alla parte tenera dei gambi lasciandoli disfare; spruzzate mezzo cucchiaino di limone, quindi servite.

