

SECONDI PIATTI

Involtino di vitello con carciofo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Involtino di vitello con carciofo, ricetta buonissima!

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. Scaldare 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.

