

INVOLTINI DI CARCIOFI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- farina
- sale
- burro (50gr)
- prosciutto crudo (70gr)
- vino bianco secco (50ml)
- pepe rosa (1gr)
- fettine di vitello
- Cuori di Carciofi Findus
- 1 cipollotto

Come si prepara

Tritare finissimo il prosciutto e impastarlo con una noce di burro morbidissimo.

Rosolare in olio di oliva i carciofi, salarli e cospargerli con il pepe rosa.

Disporre le fettine di carne sul piano di lavoro, sbatterle con il batticarne e salarle leggermente.

Farcirle con uno spicchio di carciofo e un po' del trito di prosciutto, arrotolare e fermare con uno stuzzicadenti o con del filo da cucina, quindi passare nella farina.

Intanto spumeggiare il burro rimasto con 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e appassirvi la cipolla tritata finissima.

Rosolare nel burro gli involtini, quindi portare a cottura bagnando di tanto in tanto con il vino.

Servire caldi.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	128 kcal 536 kJ
-------------------	--------------------





Tags

occasioni speciali, new, feste, carne, mediterraneo