



Involtini di vitella al pane saporito



Ingredienti (10 persone)

*Fesa o noce di vitello 1,2kg,
pancarré 300gr,
fontina 300gr,
prosciutto cotto 300gr,
grana 100gr,
olio extravergine d'oliva 200ml,
Origano q.b.,
Prezzemolo q.b.,
Sale q.b.,
pepe QB,
limoni nr 2.*



Procedimento



Dalla noce o fesa di vitello ottenere delle fettine di circa 40gr, che andranno battute finemente e farcite con il ripieno ottenuto dall'insieme di: pancarré grattugiato, prosciutto cotto, fontina a cubetti, grana grattugiato e aromi (prezzemolo, origano, pepe ecc.)

Chiudere gli involtini e, dopo averli impanati, disporli in una teglia da forno.

Infornarli a circa 180 c ° oppure cuocerli alla griglia.

Servire gli involtini completando il piatto con la salsa citronette.

KCAL per persona: 442,184

