

Involtini di vitello con carciofi

secondo piatto per 2 persone

Ingredienti

<i>Fesa di vitello (4 fette)</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Cuori di carciofo surgelati</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Sale per i carciofi</i>	<i>q b</i>	
<i>Olio</i>	<i>g</i>	<i>20</i>
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Farina, salvia e rosmarino</i>	<i>q b</i>	
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>30</i>
<i>Sale e pepe</i>	<i>q b</i>	

		Fatevi tagliare a macchina la fesa dal vostro fornитore. Deve essere a fette grandi e sottili
ore	19,15	Seguendo le istruzione riportate sulla confezione, sbollentate i carciofi in acqua salata
	19,25	Scolateli, divideteli in ottavi e fateli insaporire in 20 g d'olio, salvia e rosmarino
	19,35	Con il pesta carne appiattite ulteriormente la fesa
	19,40	Coprite le fette con il prosciutto poi appoggiatevi sopra i carciofi
	19,45	Arrotolatele e legatele abbondantemente con del filo. Infarinatele, salatele e pepatele
	19,50	Aggiungendo il burro rosolatele nel tegame nel quale avete insaporito i carciofi (6 o 7 minuti)

Invece dei carciofi potete usare asparagi o funghi porcini