



CARNE

Involtini di vitella alla salvia

23 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Vitella a fette

100 g di Prosciutto crudo

80 g di Parmigiano

200 ml di Panna da cucina

40 g di Farina 0

4 cucchiaini di Brandy

1 spicchio di Aglio

Salvia fresca

Noce moscata

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Ponete le fettine di carne tra due fogli di carta da forno e battetele con il batticarne, in modo da renderle più morbide e sottili; se dovessero essere molto grandi dividetele a metà.
- Salatele e pepate le fettine, su ognuna disponete un po' di prosciutto, delle scaglette di parmigiano e condite con un pizzico di noce moscata. Arrotolatele, passatele nella farina e fermatele con uno stecchino, infilzandovi anche una fogliolina di salvia.
- In una padella con un fondo di olio fate imbiondire l'aglio schiacciato, per 1 minuto circa a fiamma bassa, poi toglietelo. Disponetevi gli involtini, lasciateli rosolare a fiamma vivace per 3-4 minuti in modo omogeneo e quindi sfumate con il brandy. Salate, mettete il coperchio e proseguite la cottura per circa 5 minuti a fiamma bassa, unendo poca acqua bollente solo se è necessario.
- Trascorso questo tempo, togliete gli involtini dalla padella e teneteli in caldo. Aggiungete la panna e lasciate rapprendere per 3-4 minuti a fiamma bassa; rimettete la carne e fatela insaporire per 1 minuto circa. Servite subito gli involtini bel caldi, spolverando con pepe appena macinato.

Margherita Pini