Involtini di vitellone



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Apri le fette di vitellone a metà e nappale con la senape, cospargile con un trito di prezzemolo e un po' di pepe, infine aggiusta di sale.

Avvolgi le fette su se stesse e legale con dello spago da cucina. Cuoci gli involtini in una padella con l'olio e l'aglio per 8' girandoli più volte, a cottura quasi ultimata disponi sopra ad ogni involtino luna fetta di formaggio e lasciala fondere. Servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di vitellone per involtini
- 4 cucchiai di senape
- un ciuffo di prezzemolo
- 4 fette di formaggio fondente
- 4 cucchiai di olio
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe