

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini con radicchio e fontina

Strawberry · Friday, March 8th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr scaloppine di vitello
- 200gr fontina
- 250gr radicchio
- un bicchiere vino rosso
- 50gr farina
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Sfogliate e lavate il radicchio,rosolatelo in padella con un filo di olio, bagnate con il vino rosso, salate, pepate e lasciate evaporare. Infarinate le scaloppine e stendetele su di un piano da lavoro, mettete al centro un pò di radicchio e una fetta di fontina, chiudetelo a involtino e fermatelo con uno stuzzicadente, disponeteli in una padella con un filo di olio,salate,pepate e rosolate su tutti i lati, aggiungete un pochino di acqua e lasciate cuocere per 10 minuti, disponeteli su di un piatto da portata e servite con un'insalata mista.

This entry was posted on Friday, March 8th, 2013 at 5:56 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.