

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Involtini di vitello con lattuga

Strawberry · Wednesday, March 27th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 600gr scaloppine di vitello
- 250gr mozzarella
- un cespo di lattuga
- 400gr pomodori
- un bicchiere di vino bianco
- 40gr scalogno
- uno spicchio di aglio
- 50gr farina
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Sfogliate la lattuga, lavatela e tagliatela a striscioline, rosolatela in una padella con un filo di olio e lo scalogno tritato, salate,pepate e cuocete per 5 minuti. Stendete le scaloppine su di un piano da lavoro, mettete al centro la lattuga, un pezzodi mozzarella, chiudete ad involtino e fermate con uno stuzzicadente, infarinate gli involtini, rosolateli in una padella con l'olio, cuoceteli da entrambi i lati, salate e bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare, aggiungete un mestolo di acqua calda e continuate a cuocere per 10 minuti. Lavate e sbollentate i pomodori per alcuni secondi, togliete la pelle e i semi, la polpa riducetela a dadini. In una padella versate un filo di olio e lo spicchio di aglio, fate rosolare e unite il pomodoro, salate e lasciate cuocere per 5 minuti. Disponete i pomodori su di un piatto da portata e adagiatevi sopra gli involtini.

This entry was posted on Wednesday, March 27th, 2013 at 6:06 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.

