

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini di vitello con pancetta

Strawberry · Monday, September 30th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 16 scaloppe di vitello
- 200gr di pancetta affumicata
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 50gr farina
- un limone
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Tagliate la pancetta a striscioline, disponetela in un mixer e frullate, versate il contenuto in una ciotola, unite la buccia del limone grattugiata, salate, pepate e amalgamate. Stendete le scaloppe su di un piano da lavoro, salate leggermente e mettete un cucchiaino di crema di pancetta al centro, chiudete e fermate con uno stuzzicadente, infarinate gli involtini, rosolateli in una padella con un filo di olio, bagnate con il vino bianco, salate, pepate e continuate la cottura per circa 3-4 minuti. Disponeteli su di un piatto da portata e cospargete con la crema di pancetta rimasta e il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Monday, September 30th, 2013 at 4:04 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.