

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini di vitello con parmigiano

Strawberry · Monday, March 14th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 600 gr scaloppe di vitello
- 6 pomodori da sugo
- 200 gr parmigiano a scaglie
- uno scalogno
- mezzo bicchiere di vino bianco
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate i pomodori e sbollentateli per alcuni minuti in acqua bollente, fateli raffreddare e poi togliete i semi e la pelle. In una padella con un filo di olio mettete lo scalogno affettato fino fino, rosolate per qualche minuto e lasciata intiepidire.stendete le scaloppe su di un piano da lavoro, disponete al centro un pò di rucola e le scaglie di parmigiano,salate, pepate e chiudete ad involtino.In una casseruola,versate due cucchiai di olio e fate rosolare gli involtini, bagnate con il vino bianco, aggiungete la polpa di pomodoro e fate cuocere per circa 10 minuti. Disponete gli involtini in un piatto da portata e se preferite potete decorare con la rucola rimasta.

This entry was posted on Monday, March 14th, 2011 at 9:26 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.