

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini ripieni di verdura

Strawberry · Tuesday, May 21st, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr fettine di vitello
- un peperone
- una zucchina
- una carota
- 100gr fontina
- 50gr parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di pangrattato
- un cucchiaio di erbe aromatiche
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate e tagliate a bastoncini le verdure, rosolatele in una padella con un filo di olio per 5 minuti e salate. Stendete le fettine di vitello su di un piano da lavoro, disponete sopra una fettina di fontina e un cucchiaio di verdure, , avvolgete la carne su se stessa e fermate con uno stuzzicadente. Lavate e tritate le erbe aromatiche, aggiungetele al pangrattato e al parmigiano, unite un filo di olio e amalgamate. Passate gli involtini nel composto di pangrattato, disponeteli in una pirofila e fate gratinare in forno per 15 minuti a 200°.

This entry was posted on Tuesday, May 21st, 2013 at 4:54 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.