

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Messicanini di vitello

Strawberry · Wednesday, April 3rd, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr scaloppe di vitello
- 200gr salsiccia
- un peperone arrostito
- pecorino a scaglie
- 50gr farina
- un bicchiere di vino bianco
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Stendete le scaloppe su di un piano da lavoro, sistemate al centro un pezzo di salsiccia, una falda del peperone arrostito, alcune scaglie di pecorino, chiudete ad involtino e legate con dello spago da cucina o con degli stuzzicadenti e rotolateli nella farina. Rosolate i messicanini in una casseruola con un filo di olio, bagnate con il vino, lasciate evaporare, aggiungete un bicchiere di acqua, salate e pepate leggermente, coprite e lasciate cuocere per 20 minuti. Togliete dal fuoco e disponeteli su di un piatto da portata con dei pomodorini o una bella insalata.

This entry was posted on Wednesday, April 3rd, 2013 at 7:45 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.