

Le ricette della nostra macelleria

Involtini Di Speck

Ingredienti:

- 4 fettine di vitello
- 100 gr di speck affetto
- 100 gr di formaggio tipo Asiago
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio e burro
- salvia
- sale
- pepe

Disporre sopra ciascuna fettina di carne una fetta di speck, una di formaggio e una fogliolina di salvia. Arrotolare le fettine formando degli involtini, fermarle con degli stecchini e spolverizzare con farina bianca. Rosolare gli involtini in un tegame con olio e burro, bagnare con del vino bianco ed eventualmente un po' di brodo, regolare di sale e pepe e cuocere fino a quando il sughetto si sarà ristretto.