

SECONDI DI CARNE

Messicani al San Daniele

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Sale

Brodo di manzo

Farina

Vino bianco secco

1 bicchiere

Burro

70 g

Formaggio groviera

70 g

Vitello

8 fettine

Prosciutto San Daniele

8 fette

■ Preparazione

- 1 Tagliate il groviera a dadini di 1 cm di lato. Battete delicatamente le fettine di vitello con il batticarne. Stendete su ciascuna una fetta al prosciutto e posate, al centro di ciascuna, alcuni pezzetti di groviera.
- 2 Arrotolate la carne chiudendo ogni rotolino con uno stecchino. Infarinate i rotolini accuratamente. Scaldate il burro in una padella. Rosolate gli involtini da tutte le parti.
- 3 Salateli, aggiungete il vino. Quando il vino è evaporato aggiungete il brodo e lasciate cuocere, coperto, quattro o cinque minuti. Togliete gli involtini dalla padella e posateli su un piatto di servizio caldo.
- 4 Con una spatola raschiate il fondo della padella; aggiungete, se necessario, un cucchiaino o due di brodo. Verificate il sale, pepate, versate sugli involtini. Servite immediatamente. Vino consigliato: Bardolino.