

SECONDI DI CARNE

Involtini di vitello con i capperi

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fettine di vitello tagliate molto sottili	300 g
Capperi sotto sale	1 cucchiaio
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Olio d'oliva	5 cucchiari
Succo di limone	2 cucchiari
Pepe	1 macinata
Sale	poco

Preparazione

- 1 Sciacquate i capperi in acqua corrente, strizzateli e tritateli. Mettete in una ciotola poco sale, una macinata di pepe, il succo di limone e mescolate; unite a filo l'olio battendo con una forchetta e incorporatevi i capperi con il prezzemolo.
- 2 Tagliate un ampio foglio di carta da forno a rettangoli di 15 per 20 cm; mettete al centro di ciascuno una fettina di carne e conditela con parte della salsa.
- 3 Arrotolate le fettine di carne senza stringere, avvolgetele con la carta da forno, chiudendo le estremità per dare ai cartocci la forma di caramella.
- 4 Disponete i singoli pezzi sopra una piastra estratta al momento dal forno caldo, infornateli a 200 gradi per circa 8 minuti, quindi servite in tavola.