

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Involtini in umido coi piselli

Ingredienti:

8 fettine di vitello sottili
8 fette di formaggio tipo fontina
prezzemolo q b
1 cipolla
olio extravergine di oliva q b
sale q b



Preparazione:

Tritare finemente la cipolla e farla rosolare in una padella ampia con un giro di olio, unire seguito i piselli e lasciarli insaporire per 2/ 3 minuti. Versare in pentola mezzo bicchiere di acqua, regolare di sale e far cuocere per circa 20 minuti.

Intanto preparare gli involtini: stendere le fettine di vitello su un piano e disporre sopra una fetta di formaggio. Ripiegare leggermente i lati lunghi verso l'interno di mezzo centimetro e poi avvolgere partendo da un lato corto. In questo modo il formaggio rimarrà all'interno e l'involtino non si aprirà. Procedere così con tutte le fettine.

Trascorsi i 20 minuti di cottura e asciugatasi gran parte dell'acqua unire gli involtini in pentola, aggiungere il prezzemolo regolare di sale. Chiudere la pentola con un coperchio, far cuocere a fuoco moderato per 10 minuti. Una volta pronto servire subito.