

Involtini ai capperi

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Ingredienti per quattro persone:

8 fettine di vitello, circa 450 g.,
100 g. di coppa magra,
un cucchiaio di pecorino grattugiato,
10 capperi,
mezzo bicchiere di vino bianco secco,
olio extra vergine di oliva,
uno spicchio di aglio,
sale e pepe.

Procedimento:

Battete bene le fettine di vitello, adagiatele su un tagliere e salatele pochissimo. Tritate i capperi e la coppa, e mescolate il tutto con il pecorino. Amalgamate e farcite con questo ripieno le fettine di vitello. Arrotolatele e formate degli involtini che legherete con filo da cucina. In una padella fate soffriggere l'olio con l'aglio sbucciato. Adagiatevi gli involtini e fateli dorare a fuoco vivo per qualche minuto. Spruzzateli con il vino bianco secco, pepate, coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Servire subito e irrorate con il poco e denso sugo di cottura, guarnite con poco prezzemolo tritato fino.

Un consiglio, se volete assaporare appieno questa pietanza, accompagnatela con del buon vino bianco di cui la nostra regione è ricca.

Buon appetito !!