



CUCINA CON NOI!

# Rotolini di vitello con Patate e Carciofi

## INGREDIENTI

1 confezione di Patate e Carciofi Orogel

---

sale e pepe

---

rosmarino

---

4/5 fettine di vitello

---

olio extravergine di oliva

---



30



4



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Versare in una padella antiaderente, con un filo d'olio, il contorno Patate e Carciofi, coprire e cuocere per quattro minuti. Togliere il coperchio e completare la cottura per altri cinque minuti a fuoco vivo.
- 2** Nel frattempo arrotolare le fettine di vitello, infilarle in spiedini di legno e cuocere per qualche minuto sulla piastra. Una volta cotti, rimuovere lo spiedino di legno.
- 3** Comporre il piatto con il contorno di patate e carciofi e i rotolini di vitello. Aggiungere rosmarino fresco e pepe nero al mulino.

