



CUCINA CON NOI!

# Involtini di vitello con patate e carciofi

## INGREDIENTI

2 confezioni di Patate e Carciofi Orogel

---

12 fette di speck

---

140 g di rucola pulita

---

60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

---

pepe

---

ghiaccio

---

12 fette di fesa di vitello tagliata sottilmente

---

12 fette di scamorza affumicata

---

50 g di pinoli

---

sale

---

olio extravergine di oliva

---



50



6



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1 Stendere le fette di vitello e spolverarle con sale e pepe, adagiare su ogni fetta di carne una fetta di speck ed una di scamorza affumicata e arrotolare fino ad ottenere degli involtini ben stretti, fissandoli con degli spiedini e farli cuocere sulla griglia.
- 2 Nel frattempo mettere il contorno di Patate e Carciofi in una teglia con carta da forno ed infornare a 180/190 °C per 10 minuti per renderle ben croccanti.
- 3 A parte, far frullare insieme, in un mixer da cucina, rucola ben lavata ed asciugata, i pinoli, il Parmigiano Reggiano, due cubetti di ghiaccio, aggiungendo pian piano l'olio fino a raggiungere la densità del pesto.
- 4 Quando gli involtini sono cotti, metterli al centro del piatto con le patate e i carciofi accanto.
- 5 Terminare il piatto con le gocce di pesto alla rucola. Servire ben caldo.



