



CUCINA CON NOI!

Involtini di vitello con speck e scamorza con patate, carciofi e gocce di rucola

INGREDIENTI

600 g di Patate e Carciofi Orogel

8 fette di fesa di vitello tagliata sottilmente

8 fette di speck

8 fette di scamorza affumicata

100 g di rucola pulita

30 g di pinoli

30 g di Parmigiano Reggiano



50



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Stendere le fette di vitello ed appiattirle con l'aiuto di un batticarne, spolverare con sale e pepe.
- 2** Adagiare su ogni fetta di carne una fetta di speck ed una di scamorza affumicata e arrotolare fino ad ottenere degli involtini ben stretti che andremo ad infilzare a coppie su degli spiedi da mettere sulla griglia.
- 3** Nel frattempo mettere le Patate e Carciofi in una teglia con carta da forno ed infornare a 190 °C per 8/10 minuti per renderle ben croccanti.
- 4** A parte, nel bicchiere del frullatore, mettere la rucola ben lavata e asciugata, i pinoli, il Parmigiano grattugiato, due cubetti di ghiaccio e frullare aggiungendo pian piano l'olio evo fino a raggiungere la densità voluta del pesto.
- 5** A cotture ultimate, impiattare mettendo le patate e i carciofi al centro del piatto, sistemando vicino gli involtini di vitello spruzzati di gocce di pesto di rucola.