



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

4 bappa `e o_[iknv]]'Yqie_]p]

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
[ˈYqie_ɫp] a [ɲnkpkh]na ˈŌjk] kppajana ˈache ejrkhpɛje ˈaj opnappe
_da]jˈnaik] ˈejˈŌhv]na] _kleea oq ˈache olea ˈe ˈ] iappana oqhh]
griglia.

3

Jah bn]ppailk iappana ha L]p]pa a ?]n_ekŌ ej qj] pache] _kj _]np] ˈ]
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
a bnqhh]na]cceqcaj`k lejj lejjk h̄khek ark ˈŌjk] n]cceqcana h]
densità voluta del pesto.

5

= _kppqna qhpei]pa(eile]pp]na iappaj`k ha l]p]pa a e _]n_ekŌ]h
centro del piatto, sistemando vicino gli involtini di vitello spruzzati
di gocce di pesto di rucola.