



RICETTA: INVOLTINI AL LIMONE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine di carne di vitello
- 12 fettine di pancetta del peso complessivo di 50 g
- 1 cipolla tritata
- 1 bicchiere di vino bianco
- 30 g di farina
- il succo e la scorza di 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino di capperi
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale
- pepe

Preparazione:



Irrora le fette di carne di vitello con il succo di limone, condisci con sale e pepe (1). Adagia una fettina di pancetta sopra ogni fetta (2), avvolgi e forma tanti involtini (3).



Fissa gli involtini con uno stecchino (4) di legno e passali nella farina. Scalda l'olio in un tegame, adagiavi gli involtini (5) e falli rosolare a fuoco vivo, lasciandoli dorare da ogni parte (6).



Quando saranno pronti, sgocciolali dall'olio di cottura e tienili in caldo. Nello stesso tegame, fai appassire la cipolla tritata. Unisci nuovamente gli involtini (7), aggiungi il vino (8), la scorza del limone, i capperi (9), un pizzico di sale e pepe. Cuoci, a recipiente coperto e a fuoco medio, per altri 20 minuti circa, girando gli involtini di tanto in tanto. Servi con il loro sughetto.

Olio consigliato:



Gentile