

FAGOTTINI DI FOGLIE DI VITE

Ingredienti per 6 persone:

- 24 foglie di vite,
- 200 g di carne di vitello,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 2 cipolle medie,
- 80 g di burro,
- 50 g di mollica di pane,
- 1 uovo,
- 1 limone,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Sbollentate per 3 minuti le foglie di vite.

Sgocciolatele e distendetele su un canovaccio.

Tritate le cipolle, fatele dorare in un tegame con il burro, aggiungete il prosciutto tritato, mescolate.

In un altro padellino insaporite la carne con una noce di burro.

Frullate insieme i due preparati, unite la mollica di pane inumidita nel latte e strizzata, un pizzico di noce moscata, l'uovo, sale e pepe.

Disponete al centro di ogni foglia di vite un cucchiaino del composto e confezionate dei fagottini.

Adagiateli in un tegame dove avete fatto sciogliere una noce di burro.

Quando sono caldi, spruzzateli con il vino e fate evaporare.

Copriteli con mezzo litro d'acqua e cuocete 40 minuti.

Il liquido deve asciugare quasi del tutto.

A fine cottura irrorate i fagottini con il succo di limone e servite.