

INVOLTINI AL RADICCHIO E PROVOLONE PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pezza di manzo
- 2 cespi radicchio
- 100 g di formaggio provolone piccante
- 1/2 cipolla
- 2 cucchiaini vino bianco
- 1/2 bicchiere panna
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliare il radicchio e cucinarlo al burro.

Formare degli involtini con le fettine di carne, il radicchio ed il provolone tagliato a bastoncini e fermarli con uno stuzzicadenti.

In un tegame imbiondire la cipolla tritata, aggiungere gli involtini e rosolarli.

Bagnare col vino e far evaporare.

Aggiungere la panna, lasciar ridurre, regolare di sale e di pepe e servire.