

INVOLTINI ALLA CREMA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di vitello,
- 1 bicchiere di latte,
- 3 fette di pan carré,
- 100 g di formaggini alle erbe,
- 50 g di prosciutto cotto tritato,
- prezzemolo,
- 1 pugno di pistacchi tritati,
- parmigiano,
- sale,
- olio,
- burro,
- vino bianco.

Ammorbidire nel latte il pane carré e strizzarlo, mescolarvi il formaggio, il prosciutto, il prezzemolo, i pistacchi, il parmigiano e il sale.
Suddividere il composto sulle fette di fesa, formare degli involtini e cuocerli in olio, burro e vino bianco.