

INVOLTINI DI VITELLO AI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di fettine di vitello tagliate sottili,
- 150 g di fondi di carciofo surgelati,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano (piccolo),
- 1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato,
- farina bianca,
- olio extravergine d'oliva,
- brodo vegetale,
- sale.

Preparate un trito con il sedano, la carota e la cipolla.

Fatelo appassire in una padella con 3 cucchiai d'olio.

Lessate per circa 8 minuti i fondi di carciofo, sgocciolateli poi uniteli al trito.

Salate, quindi passate il preparato al tritatutto.

Unitevi il grana.

Dividete il ripieno fra le fettine di vitello e chiudetele a involtino con 2 stecchini.

Passate gli involtini nella farina.

Fate sciogliere in una larga padella 30 g di burro con 2 cucchiai d'olio.

Rosolatevi gli involtini, rigirandoli 2 o 3 volte.

Bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare e salate.

Continuate la cottura per circa 20 min., bagnando con poco brodo.