

INVOLTINI PROFUMATI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di carne di vitello,
- 8 fette sottili di prosciutto cotto,
- un pezzetto di burro,
- olio d'oliva,
- 2 tavolette di Magia d'Aromi Erbe Mediterranee,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- mezzo bicchiere di acqua.

Su ogni fettina di carne ponete una fettina di prosciutto, avvolgete la carne formando un involtino e chiudetela con uno stecchino. In una padella riunite il condimento, fate scaldare, aggiungete gli involtini e rosolateli a fuoco vivace, pepate, aggiungete il vino bianco e cuocete 10 minuti. Sbriciolate sulla carne Magia d'Aromi Erbe Mediterranee, unite l'acqua e cuocete ancora 5 minuti. Servite gli involtini con il loro sugo profumato e appetitoso.