

# Involtini al gorgonzola

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Per voi un gustoso secondo da preparare in pochi minuti. Otterrete un grande successo!

## INGREDIENTI:

- “c pr di fettine di fesa di vitello molto sottili
- “ S pr di gorgonzola
- “” ÖVÆP
- “C pr di burro
- “” 7V66†– ’ F’ öÆ–ð
- ”ÖW§ o bicchiere di vino bianco dolce
- 6 ÆR R W R æ .

## PROCEDIMENTO:

1. Stendete le fettine di vitello su un foglio di pellicola e salatele. Spalmatele col gorgonzola, pepate, arrotolatele e fissate ogni involtino con degli stecchini.
2. Tagliate le mele a tocchetti e rosolatele dolcemente in padella con il burro, 2 cucchiai di olio e il rosmarino.
3. Unite gli involtini e cuoceteli a fuoco vivace per 3 minuti. Sfumate con il vino, coprite la padella e continuate la cottura per 3-5 minuti.
4. •6W vite gli involtini col sughetto che è risultato dalla cottura.[MORE]

