

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:

- 400 g di fettine di vitello molto sottili
- 50 g di gorgonzola
- 10 g di burro
- 2 cucchiai di olio
- 10 g di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco dolce
- 6 pezzi di carta stagnola.

PROCEDIMENTO:

1. Stendete le fettine di vitello su un foglio di pellicola e salatele. Spalmatele col gorgonzola, pepatele, 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. Servite gli involtini col sughetto che è risultato dalla cottura.[MORE]

