

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:

- 600 gr di fettine dio fesa di vitello molto sottili
- 150 gr di gorgonzola
- 2 mele
- 40 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio
- Mezzo bicchiere di vino bianco dolce
- Sale e pepe q.b.

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 cucchiaini 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]

