



Involtini prosciutto e fontina - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - salumi - formaggio

Ingredienti:

8 fettine di carne di vitello  
8 fette sottili di fontina + 50 g a cubetti  
8 fette di prosciutto crudo  
sale  
Besciamella

Procedimento:

stendete le fettine di carne e mettete su ognuna una fetta di prosciutto crudo ed una di fontina.  
Avvolgete la fettina e fermatela con uno stuzzicadenti.

Mettete gli involtini in padella e fateli cuocere qualche minuto sfumando con il vino.

Prendete una pirofila da forno e adagiatevi gli involtini.

A questo punto preparate la besciamella o versate quella già pronta in un pentolino, aggiungendo la fontina a cubetti porre il tutto a fiamma bassa e aspettare che la fontina si sciolga.

Ricoprire gli involtini con la besciamella e mettete in forno preriscaldato a 150A°.

Fate cuocere per circa 25 minuti, poi sfornate e lasciate riposare qualche minuto prima di servire.