



Involtini di vitello - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

secondo piatto - carne - fettine

Le comuni fettine di vitella, dipende la grandezza, vanno tagliate in 2 o 3 pezzi.

Poi preparo pan grattato parmigiano e una spolveratina di odori (io li preparo facendo seccare rosmarino salvia aglio alloro poi con il macina caffè li riduco in polvere) sale e pepe sopra il ripieno giro e metto in padella con olio d'oliva e faccio rosolare e aggiungo un goccio di vino bianco lo faccio sfumare ed è pronto.

Cottura 5 /7 minuti.

eCucinando.it