



Involtini di vitello 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

Ecco un secondo che può essere abbinato al radicchio di Treviso semplicemente passato in una piastra con sale e pepe e olio a crudo

Ingredienti per 8 persone:  
8 fette di fesa di vitello circa 400 g  
4 fette di pancarrè  
Lardo a fettine  
Aglio  
Prezzemolo  
Grana grattugiato  
Nocciole  
Olio evo  
Sale e pepe

Mescolate in una ciotola aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe, il pancarrè macinato e 4 cucchiaini di grana grattugiato (farcia).

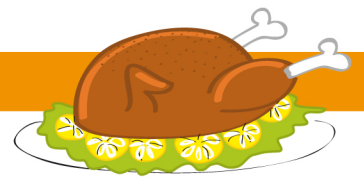
[immagine non più disponibile]

Tagliate a metà e battete le fettine di vitello, salate, pepate, spalmatele con la farcia e arrotolatele formando gli involtini da bardare, ognuno, con fettine di lardo.  
Riducete un paio di manciate di nocciole in granella non troppo fine nella quale vanno rotolati gli involtini prima di disporli in una pirofila



e infornarli a 200° per 10 minuti circa: il lardo sciogliendosi farà da grasso di cottura.

Ecco la presentazione del piatto aggiungendo dei piccoli crostini di pancarrè passati nel grill e pioggia di granella di nocciole!



eCucinando.it