



Involtini di manzo agli spinaci e carote - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

secondo piatto - carne - fesa

Ingredienti per 4 persone:

8 fettine di fesa di manzo tagliata un po' fine
2 belle carote
8 fettine di formaggio
500 g di spinaci
mezzo bicchiere di vino bianco secco
2 scalogni
pezzettoni di pomodoro
burro
olio evo
sale e pepe.

Lessare gli spinaci e passarli in una padella con una noce di burro.
Disporre sulle fettine di carne, ben battute, le fettine di formaggio, una cucchiata di carote tritate, e una cucchiata di spinaci.



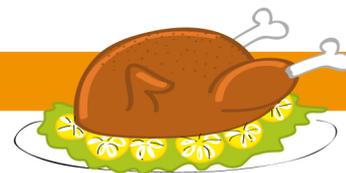
Arrotolare le fettine e legare gli involtini con lo spago da cucina.

In una padella far sciogliere una noce di burro e aggiungere un po' di olio e mettere a rosolare gli involtini.

Quando sono dorati spruzzare un po' di vino bianco e fare evaporare.

Aggiungere gli scalogni tritati, i pezzettoni di pomodoro, sale e pepe, coprire la padella e lasciare cuocere per 20 minuti a fuoco basso.

Unire le carote avanzate al sughetto e cuocere per altri 10 minuti.



Servire gli involtini con il loro sughetto.

[immagine non più disponibile]

Note: io ho usato le fettine di formaggio da raclette perchè ero sprovvista di altri tipi di formaggio, ma consiglio un formaggio che non fonda eccessivamente ma che resti all'interno dell'involentino.