



Involtini speciali - [Visualizza sul sito](#)  
di emsa

dieta - secondi piatti

Ingredienti per 1 persona

1 bistecca magra (110 gr a crudo)  
1 fettina di prosciutto magro  
2 foglie di salvia  
1/2 bicch. di vino bianco  
sale (poco)

Battere bene la carne, ed appoggiarvi la fetta di prosciutto e la salvia. Chiudere ad involtino e fissare con uno stuzzicadenti.

In una teglia mettere qualche cucchiata di vino e far rosolare la carne a fuoco vivace. Aggiungere il rimanente vino, salare, pepare ed ultimare la cottura.

eCucinando.it