



Involtini di manzo al curry - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Secondi piatti - manzo - mortadella

per 4 persone:

4 belle fette di fesa di vitello magre

2 fette di mortadella

qualche fettina di salame Milano

formaggio Asiago

gorgonzola

grana grattugiato

prezzemolo tritato

sale, pepe

curry in polvere

un limone

olio evo

mezzo bicchiere di vino bianco secco

tagliare le fettine di carne in tanti rettangolini larghi circa 5 cm per lato e sulla metà di questi adagiare un ritaglio di mortadella e un pezzetto di asiago, sull'altra metà un ritaglio di salame e un pezzetto di gorgonzola.

condire tutto con grana grattugiato, sale, pepe e prezzemolo tritato.

Arrotolare gli involtini strettamente e chiuderli con uno stuzzicadenti, quindi metterli a macerare in una ciotola irrorandoli col succo del limone, il vino, un filo di olio evo, e un cucchiaino di curry

Scaldare sul fuoco una padella antiaderente e metterci dentro a cuocere gli involtini con tutto il loro sughetto; tempo 10 minuti e il piatto è pronto!!

