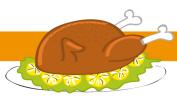
Secondi piatti



Involtini di manzo al curry - <u>Visualizza sul sito</u> di cockerina

Secondi piatti - manzo - mortadella

per 4 persone: '4 belle fette di fesa di vitello magre 2 fette di m<mark>ortadel</mark>la 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!!

