

Filetti Di Vitello Ai Piselli

Cuocete 5 minuti i piselli in acqua bollente salata e scolateli. Pulite la scarola e tagliatela finemente. Riducete il prosciutto a striscioline. Ricavate dal filetto 12 medaglioni che rosolerete pochi minuti nel burro. Conservateli in caldo. Sgrassate il fondo di cottura col vino e unite i piselli, il prosciutto e la scarola. Fate insaporire tutto pochi minuti, sistemate le verdure al centro del piatto e contornate coi medaglioni.

Ingredienti

600 G Filetto Di Vitello
300 G Piselli
20 G Prosciutto Crudo
80 G Insalata Scarola
60 G Burro
1/2 Bicchiere Vino Bianco

Note

Preparazione: 25 minuti.