

Involtini Con Salsiccia

Allineare le scaloppine su 1 tagliere e salarle. Tagliare in 8 pezzi la salsiccia, privata della pelle. Distribuire su ogni fetta qualche ago di rosmarino e 2 foglie di basilico spezzettate. Avvolgere strettamente le fettine formando degli involtini e fissare ognuno con 1 stecchino e poi passarli nella farina. Farli rosolare in 1 padella con l'olio e il burro. Tagliuzzare i pomodori e unirli alla carne; salare, pepare e cuocere ancora per altri 15 minuti.

Ingredienti

8 Scaloppine Di Vitello
150 G Salsiccia
Rosmarino
16 Foglie Basilico
5 Pomodori Pelati
3 Cucchiaini Farina
30 G Burro
2 Cucchiaini Olio
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.