

Involtini Di Vitello Farciti Con Acciughe, Capperi E

Scarola

Tagliare la carne a fettine, adagiarvi sopra una foglia di scarola, un filetto d'acciughe, 4-5 capperi e pepe. Preparare cos? tutte le fettine di carne e formare gli involtini. Rosolare per 2 minuti circa in olio caldo e aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua. Rosolare per altri 5 minuti. Unire l'aglio schiacciato e la passata. Servire col prezzemolo tritato.

Ingredienti

1200 G Fesa Di Vitella
1 Cespo Insalata Scarola
1 Vasetto Acciughe Sott'olio
1 Vasetto Capperi Sott'aceto
1 Spicchio Aglio
25 Cl Passata Di Pomodoro
1 Rametto Prezzemolo
Sale
Pepe
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 10 minuti.