

Messicani Al San Daniele

Tagliate il groviera a dadini di 1 cm di lato. Battete delicatamente le fettine di vitello con il batticarne. Stendete su ciascuna una fetta al prosciutto e posate, al centro di ciascuna, alcuni pezzetti di groviera. Arrotolate la carne chiudendo ogni rotolino con uno stecchino. Infarinate i rotolini accuratamente. Scaldate il burro in una padella. Rosolate gli involtini da tutte le parti. Salateli, aggiungete il vino. Quando il vino è evaporato aggiungete il brodo e lasciate cuocere, coperto, quattro o cinque minuti. Togliete gli involtini dalla padella e posateli su un piatto di servizio caldo. Con una spatola raschiate il fondo della padella; aggiungete, se necessario, un cucchiaio o due di brodo. Verificate il sale, pepate, versate sugli involtini. Servite immediatamente. Vino consigliato: Bardolino.

Ingredienti

Sale
Brodo Di Manzo
Farina
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
70 G Burro
70 G Formaggio Groviera
8 Fettine Vitello
8 Fette Prosciutto San Daniele

Note

Preparazione: 25 minuti. Cottura: 10 minuti.