

Uccelletti scappati in padella

SECONDO

Difficoltà:
facile

Tempo di preparazione:
30 minuti

Calorie:
280 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di fettine tenere di vitello
- 50 gr di prosciutto crudo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- salvia in foglie
- 4 cucchiari di olio extravergine
- mezzo bicchiere di vino bianco
- brodo vegetale
- sale

1 Battete le fettine di carne mettendole tra due fogli di carta da cucina.

2 Su ciascuna adagiate una fetta di prosciutto e un pizzico di prezzemolo tritato.

3 Arrotolate e unite i rotolini a due a due con uno stecchino di legno interponendo una foglia di salvia.

4 In un'ampia padella antiaderente scaldate l'olio e rosolate la carne, aggiungendo mezzo bicchiere di vino bianco.

5 Fate sfumare, salate e proseguite la cottura a fuoco medio/basso per 20 minuti, girando gli uccelletti di tanto in tanto. Se necessario, allungate con un mestolino di brodo o acqua calda.

Il prosciutto crudo può essere sostituito con la pancetta o, volendo rendere il piatto più sostanzioso, dentro i rotolini si può aggiungere del formaggio che fonda.

