



Arrostini di vitello farciti



Ingredienti per 4 persone

n° 8	Uova sode (tagliate a fettine)	n° 1	Mazzetto di rosmarino
n° 8	Fette di fesa di vitello	n° 1	Mazzetto di timo
n° 8	Fette di prosciutto cotto	n° 1	Mazzetto di maggiorana
n° 8	Fette di fontina	n° 1	Bicchiere di brodo
n° 4	Cucchiari di olio extravergine d'oliva	q.b.	Sale
n° 1/2	Bicchiere di vino bianco secco	q.b.	Pepe
n° 1	Mazzetto di salvia		

Preparazione

1. Sgusciare le uova.
2. Privare la carne dalle parti grasse e una alla volta appiattirle con il batticarne.
3. Salare, pepare e cospargere con un pizzico di erbe aromatiche tritate.
4. Appoggiarvi sopra una fetta di fontina e una di prosciutto cotto piegate a misura e l'uovo sodo.
5. Arrotolarle e legare gli involtini ottenuti con lo spago da cucina (come si fa con gli arrostiti) o con degli stuzzicadenti.
6. Rosolare gli involtini in una casseruola con l'olio caldo, girandoli da ogni parte.
7. Bagnarli con il vino e farli cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti (se necessario bagnare con un po' di brodo caldo).
8. Profumare con le erbe aromatiche legate ad un mazzetto.
9. Al termine regolare di sale e cospargere con una manciata di pepe.
10. Private gli involtini dello spago/stuzzicadenti e servirli caldissimi irrorati con il fondo di cottura.