
INVOLTINI CON CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di fesa di vitello,
- 8 fette di prosciutto cotto,
- 1 ciuffo di salvia,
- 1 bicchiere di marsala,
- 2 cucchiaini di olio,
- 30 g di burro,
- 200 g di castagne lessate e sbucciate,
- brodo,
- 4 cucchiaini di panna liquida,
- sale,
- pepe.

Disponete le fettine di carne su un tagliere, copritele con le fette di prosciutto, arrotolatele con un paio di foglie di salvia e fermatele con uno stuzzicadenti.

Mettete gli involtini a dorare in una padella con l'olio ed il burro.

Aggiungete poco brodo e continuate la cottura.

A pochi minuti dal termine unite le castagne, il marsala e la panna.

Controllate il sale e servite.