INVOLTINI AL BURRO E SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr, di fesa di vitello tagliata a fettine piuttosto sottili
- 100 gr. di mortadella
- 70 gr. di fontina affettata
- una cucchiaiata di prezzemolo tritato
- un rametto di rosmarino
- 40 gr. di burro,
- vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Salate e pepate leggermente le fette di carne.
Tagliate le fette di mortadella a metà.
Stendete su ogni fettina di carne mezza fetta di mortadella e una fettina di fontina, quindi spolverizzatele con un po' di prezzemolo tritato.
Arrotolate le fettine su se stesse badando che gli ingredienti della faccia non sbordino dalla carne, e fermatele con uno stuzzicadenti, oppure legatele con un filo bianco.
Mettete al fuoco il burro con qualche cucchiaiata di olio e il rametto di rosmarino appena saranno caldi, fatevi rosolare gli involtini rigirandoli spesso.
Salateli, pepateli, spruzzateli, non appena si presenteranno ben coloriti, con mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare.
Togliete a questo punto il rosmarino per evitare che, seccandosi, le foglioline si perdano nel sughetto.
Gli involtini impiegheranno a cuocere 15 minuti circa.
Serviteli subito in tavola decorando i bordi del piatto con delle fettine di carote lessate alternate con dei pisellini cotti nel burro.