# INVOLTINI DI VITELLO

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fettine di vitello,
- 60g. di carne magra di maiale,
- prosciutto crudo 60g.,
- burro 100g.,
- parmigiano reggiano grattugiato 80g.,
- vino bianco,
- mollica di un panino (bagnata nel latte),
- un uovo,
- sale e pepe.

Battete le fettine di vitello. Tritate la carne di maiale, il prosciutto, la mollica di pane strizzata, amalgamarvi l'uovo, il parmigiano, sale e pepe. Allineare le fettine e sistemare al centro di ognuna un poco del composto ottenuto, arrotolarle e fermarle con uno stecchino. Rosolare gli involtini nel burro rivoltandoli spesso e irrorandoli con qualche cucchiaio di vino bianco secco. Lasciarli cuocere lentamente per circa 20 minuti.