INVOLTINI DI VITELLO CON I CAPPERI

Ingredienti per 4:

- 300 g di fettine di vitello tagliate molto sottili,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 cucchiai scarsi di succo di limone,
- pepe e sale.

Sciacquate i capperi in acqua corrente, strizzateli e tritateli. Mettete in una ciotola poco sale, una macinata di pepe, il limone e mescolate; unite a filo l'olio battendo con una forchetta e incorporatevi i capperi con il prezzemolo. Tagliate un ampio foglio di carta da forno a rettangoli di 15 per 20 cm; mettete al centro di ciascuno una fettina di carne e conditela con parte della salsa. Arrotolate le fettine di carne senza stringere, avvolgetele con la carta da forno, chiudendo le estremità per dare ai cartocci la forma di caramella. Disponete i singoli pezzi sopra una piastra estratta al momento dal forno caldo, infornateli a 200° per circa 8 minuti, quindi servite in tavola.