FILETTI DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetto di vitello,
- 300 g di piselli,
- 20 g di prosciutto crudo,
- 80 g di scarola,
- 60 g di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco.

Cuocete per 5' i piselli in acqua bollente salata e scolateli.
Pulite la scarola e tagliatela finemente.
Riducete il prosciutto a striscioline.
Ricavate dal filetto 12 medaglioni che rosolerete pochi minuti nel burro.
Conservateli in caldo.
Sgrassate il fondo di cottura col vino e unite i piselli, il prosciutto e la scarola.
Fate insaporire tutto pochi minuti, sistemate le verdure al centro del piatto e contornate coi medaglioni.