

INVOLTINI AGRUMATI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di vitello,
- 100 gr di mascarpone,
- 100 gr di prosciutto cotto in una sola fetta,
- il succo di mezza arancia,
- 1 bicchierino di Cointreau,
- 1/2 dado,
- 1 noce di burro,
- 2 chiodi di garofano,
- 4 fette di pane carrè,
- sale.

Carne e mascarpone formano un composto molto nutriente. Per renderlo più, leggero, usate della ricotta. Battete le fette di carne con il batticarne; tritate grossolanamente prosciutto. In una ciotola amalgamate insieme mascarpone e prosciutto, salate e mescolate per ottenere un composto omogeneo. Distribuite il composto sulle fette di carne, al centro, e richiudete ognuna con uno stecchino, in modo da ottenere degli involtini. Scaldate il burro, rosolatevi gli involtini e quando sono coloriti bagnate con succo di arancia, liquore e poca acqua calda in cui avrete fatto sciogliere dado. Unite i chiodi di garofano e fate cuocere piano per 10 minuti. Intanto fate tostare le fette di pane. Servite gli involtini ben caldi, ognuno posato su una fetta di pane, irrorando con il fondo di cottura da cui avrete eliminato i chiodi di garofano.