



INGREDIENTI PER 6 PERSONE
FETTINE DI VITELLO 600 g – PINOLI 50 g – UVETTA 50 g – BURRO 50 g –
TALEGGIO 200 g – CIPOLLE 2 – OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA –
FORMAGGIO GRATTUGIATO – PANGRATTATO – TIMO – SALE E PEPE

di vitello

con Taleggio, pinoli e uvetta

PER LA FARCITURA degli involtini: lasciate l'uvetta immersa in acqua tiepida 5 minuti. Intanto, tritate finemente le cipolle e fatele soffriggere in padella con poco olio. Quando hanno preso colore, unite l'uvetta strizzata e i pinoli.

CUOCETE a fiamma bassa, poi regolate sale e pepe. A parte, riducete a cubetti il Taleggio. Quindi, togliete le cipolle dal fuoco, unite il pangrattato, il formaggio grattugiato e il Taleggio, poi mescolate con cura. La farcitura deve risultare piuttosto compatta.

DISPONETE le fettine di carne tra 2 fogli di pellicola, battetele con il batticarne e poi dividetele a metà (o in 3 parti se sono grandi). Quindi, imburrate ogni fettina e disponetevi 1 cucchiaio abbondante di farcitura, poi arrotolate e chiudete con uno stecchino.

SISTEMATE gli involtini in una teglia foderata con carta da forno e irrorateli con poco olio. Poi, infornate a 180°C per 20 minuti circa, fino a quando saranno dorati. Guarnite con timo e, se vi piace, servite gli involtini con contorno di patate bollite e insalata di barbabietole.

