

Ricetta: **Involtini alle nocciole**

Author: WWW.MISYA.INFO

Finiamo la settimana con degli involtini alle nocciole, una ricetta facile, veloce e decisamente sfiziosa ;) Se siete in cerca di un secondo piatto di carne che non sia il solito involtino ripieno e inoltre avete poco tempo per preparare tutta la cena, questa ricetta degli involtini alle nocciole potrebbe ritornarvi utile, potete preparare gli involtini in anticipo e poi cuocerli in pochi minuti prima di portarli in tavola, sono stati il mio salva cena in molte occasioni, provateli, vi garantisco che vi piaceranno un sacco ;) Vi auguro una buona giornata e ci leggiamo più tardi e domani per una nuova "ricetta"

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di fettine di vitello
- 1 cucchiaio di erbe tritate
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 2 cucchiaini di nocciole tritate
- 20 gr di burro
- 1/2 tazzina di vino bianco
- sale
- pepe
- salvia

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare gli involtini alle nocciole

Poggiate le fettine di vitello su un piano e battetele per assottigiarle

In un piattino mescolate il pangrattato con le nocciole tritate, le erbe, il parmigiano, sale e pepe.

Passare le fettine da ambo le parti nel composto ottenuto.

Chiudere le fettine ad involtino e fermatele con uno stuzzicadenti.

In un padellino antiaderente fate sciogliere una noce di burro con qualche foglia di salvia

Fate cuocere gli involtini alle nocciole in padella per 10 minuti rigirandoli ogni tanto.

A fine cottura sfumateli con vino bianco

Servite