



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Vitello con carciofi



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **batticarne, spago da cucina, tegame con coperchio**

Ingredienti

- 4 fette di fesa di vitello
- 4 fette di prosciutto
- 4 carciofi
- burro
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- salvia
- 1/2 limone
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Preparazione Vitello con carciofi

Passo 1.

Pulite e sfogliate i carciofi, quindi cuoceteli in acqua e succo di mezzo limone.

Passo 2.

Ricavate i cuori e mettete da parte i gambi e il brodo di cottura.

Passo 3.

Battete la carne con il batticarne e mettete sopra ogni fetta una fetta di prosciutto, uno spicchi d'aglio, prezzemolo e salvia.

Passo 4.

Aggiungete un cuore di carciofo al centro, quindi avvolgete la carne e chiudetela con lo spago da cucina.

Passo 5.

Mettete oglio e burro in un tegame, quindi sfumate don il vino e fatevi cuocere la carne a fiamma molto bassa e tegame coperto.

Passo 6.

A fine cottura aggiungete un po' di brodo di cottura dei carciofi ed i gambi sminuzzati e fate cuocere per altro 10 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)