

IL BOTTACCIO

Involtini di Vitella in Salsa al Vermentino Nero del Candia

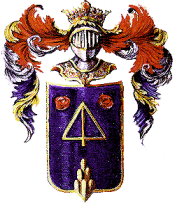
Una carne tipicamente italiana preferita dagli italiani per la sua leggerezza ed il sapore delicato, questa vitella è arrotolata come detta la tradizione napoletana.

Sottolineati dal formaggio dolce e dal radicchio, gli involtini sono, in questa ricetta, irrorati da un ricco Vermentino Nero del Candia.

Ingredienti per quattro persone:

4 Fette	Groppa di Vitella (Tagliate sottili)
100 g	Radicchio
100 g	Caciotta dolce o altro tipo di formaggio semi-morbido
1 Cl. / 1/3 Tazza	Vermentino Nero del Candia
10 g / 1/4 Tazza	Panna
1 Cl. / 1/4 Tazza	Olio d'Oliva
	Pepe macinato fresco e sale quanto basta





IL BOTTACCIO

Rimuovere le foglie esterne del Radicchio, tagliare in fette sottili e far appassire in una padella con olio d'oliva a fuoco medio.

Condire con sale e pepe le fette di vitella e coprirle con fette sottili di caciotta ed il radicchio stufato.

Arrotolare ogni fetta e chiudere con due o tre stuzzicadenti. Scottare gli involtini in una padella a fiamma molto vivace e bagnare col vermentino, togliere dal fuoco e lasciar cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti. Togliere gli involtini dalla teglia di cottura e conservare a parte su di un piatto caldo.

Mettere la teglia di cottura sul fuoco, aggiungere la panna e lasciar ridurre la salsa. Rimuovere gli stuzzicadenti, tagliare gli involtini in dischi di 1 cm e posare su di un piatto.

Coprire con la salsa e servire.

