

Fagottini di vitello con rucola, grana e pinoli

Ingredienti :

3/4 fettine di carne di vitello sottili (in alternativa usare la carne per il carpaccio), 1 sacchetto di pinoli, rucola q.b., grana padano in scaglie q.b.

Per chiudere:

stuzzicadenti o spago e chiuderli come un pacchetto regalo

Procedimento:

- 1) Tagliare la carne ricavandovi dei quadrati non troppo grandi
- 2) Far tostare i pinoli in padella con un filo d'olio
- 3) Riempire i quadrotti di carne con qualche foglia di rucola, il grana e i pinoli. Chiuderli con gli stuzzicadenti incrociati o con lo spago.

Ovviamente si cucinano in padella con un filino d'olio, rigirandoli spesso, fino a quando il grana non si sarà sciolto.

Portare in tavola mettendone 4 per piatto cosparsi di pochi pinoli sopra.