

## INVOLTINI DI VITELLO E ZUCCA SU LETTO DI CICORIA E MANDORLE

Golose fettine di carne ripiene di zucca, da servire con un contorno di cicoria per compensarne la dolcezza.



### Ingredienti per 4 persone:

- 16 fettine di vitello
- 400 g di zucca pulita
- 400 g di cicorie
- 35 g di mandorle in scaglie
- ½ cipolla
- farina q.b.
- 40 g di Parmigiano Reggiano Vacche rosse
- vino bianco q.b.
- burro q.b.
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

### Procedimento:

Rosolate la cipolla in 2 cucchiai di olio fino a farla imbiondire; unitevi poi la zucca a fette, salate, pepate, coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti. Quando si sarà ammorbidita, schiacciate la zucca in puré e unitevi il Parmigiano Reggiano grattugiato. Sminuzzate intanto la cicoria, lessatela e saltatela in una padella con un filo d'olio e le mandorle; aggiustate di sale e pepe.

Accoppiate a due a due le fettine di vitello, battute precedentemente con un batticarne, e spalmate la fettina superiore con il puré di zucca. Arrotolate quindi le fettine per formare gli involtini.

Passate gli involtini nella farina, metteteli a rosolare con una noce di burro per circa 6 minuti, quindi sfumate con il vino. Coprite e lasciate cuocere per altri 6-8 minuti.

Servite gli involtini su un letto di cicoria e mandorle.