

# Spiedini di vitello con rucola e grana



## Ingredienti:

carpaccio o straccetti di vitello q.b.  
rucola q.b.  
grana padano a scaglie  
limone  
1/2 misurino IFIB ( opzionale )  
olio evo  
crema di aceto balsamico

## Procedimento

Sulla fetta di vitello sottile fai un letto di rucola e scaglie di grana.  
Arrotola più stretto possibile per formare un cilindro che dividi in 3 parti.  
Questi parti infilali sullo spiedino.  
Spennella leggermente i spiedini con olio evo.  
Metti gli spiedini nella padella e copri con MC.  
Cuoci a fiamma alta per 3 minuti sulla prima parte poi solo 2 minuti sull'altra.  
Prepara un letto di rucola ( che condisci con una salsa fatta con rucola, succo di limone, sale o dado vegetale e olio evo ) sopra di quale adagi i spiedini. Decora con la crema di aceto balsamico e scaglie di grana.  
Buon appetito con Magic Cooker!

E.S