

Involtini di vitellone con taleggio e speck



Ingredienti:

fettine di vitellone

fettine di speck

50 g taleggio

20 g burro

salvia

Stendete prima le fette di speck e adagiate sopra le fettine di vitellone. Mettete un pezzettino di taleggio da una parte. Arrotolate su se stesso.



Sciogliete il burro con la salvia e mettete gli involtini.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma media per 5 minuti. Girate la carne a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.