

ROTOLINI DI VITELLO AL MARSALA CON ZUCCA E TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone

8 filetti di vitello tagliati fini
200 g di polpa di zucca
200 g di Taleggio
2 cucchiaini di senape in grani
200 g di cipolline
1 bicchierino di Marsala
4 cucchiaini di olio d'oliva
20 g di burro
sale e pepe

Pelare le cipolline e farle dorare in un padellino con metà dell'olio e il burro. Dorarle leggermente, sfumarle con il Marsala ed un goccio d'acqua e fare cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Tagliare la zucca a fette sottili di 6 cm circa di lunghezza e scottarle in acqua bollente per 3 minuti. Disporre le fettine di vitello sul tavolo da lavoro e ungerle con la senape in grani.

Farcirle con le fette di zucca, il Taleggio tagliato a fettine e arrotolarle su stesse. Legare i rotolini con filo da cucina, facendo attenzione che i bordi siano ben chiusi in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.

Salare, pepare e friggerli in padella con il resto dell'olio. Ritirare dal fuoco, togliere il filo da cucina, tagliarli a metà e servire caldissimi accompagnati con le cipolline e il sugo di cottura.

