

## INVOLTINI DI MANZO ALLA TIROLESE



### Ingrédients Menù

15 g Senape - EWOX  
2 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1  
4 Cetriolini all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - V81X  
q.b. Riso Carnaroli - RK1

### Ingrédients

2 fette Manzo  
2 fette Pancetta  
2 fette Speck  
q.b. Vino bianco  
q.b. Ricotta fresca  
q.b. Burro  
q.b. Maggiorana  
q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

### Préparation

Battere con cura le fettine di manzo e ricoprirle con la pancetta. Tritare grossolanamente lo speck, le Cipolline e i Cetriolini e, in una ciotola, amalgamarli con la ricotta e la Senape. Distribuire questo composto sulle fettine di carne che andranno poi arrotolate e fissate con alcuni stecchini. Nel frattempo in una casseruola, sciogliere una noce di burro insieme ad un rametto di maggiorana, quindi farvi cuocere gli involtini a fuoco moderato. Sfumare con vino bianco aromatico e aggiustare di sale e pepe. Servire la carne accompagnata da sformatini di riso pilaf.