



Ingredienti:

- 12 fettine di vitello o lonza di maiale
- 50 gr. di emmenthal
- 30 gr. di burro
- asparagi
- 12 fettine di prosciutto crudo
- farina
- sale, pepe
- marsala

Preparazione:

Su ogni fetta di carne stendere una fetta di prosciutto e una punta di asparago già lessata, tagliata a metà e, nel mezzo di questa, un bastoncino di emmenthal.

Avvolgere la fettina in modo di ottenere l'involtino e legarlo con uno spago.

Passare gli involtini nella farina e poi rosolarli in una padella con il burro. Salare, pepare e irrorare con il marsala.

Far cuocere per circa 5/10 minuti e servire caldo.