

Ingredienti:

- fettine di girello di manzo
- 1 fetta di mortadella spessa
- formaggio Lerdamer
- 1 uovo
- pangrattato
- prezzemolo
- funghi trifolati
- succo di ½ limone
- sale e pepe
- farina

Preparazione:

Macinare insieme la mortadella con il formaggio e i funghi, aggiungere l'uovo, il pan grattato e il prezzemolo ed amalgamare bene gli ingredienti, salare le fettine di carne e mettere in ogn'una un cucchiaino di composto e formare degli involtini.

Scaldare una padella con poco olio, mettere gli involtini infarinati e scottarli da tutte le parti.

Dopo 5 minuti aggiungere il succo di limone e portare a cottura.