



Les plats principaux

## **Involtini Borsalino**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 escalopes de veau  
4 tranches de jambon de Parme  
1 boule de mozzarella  
poignée rucola  
20 ciboulette (brins , finement coupés)  
2 décilitres de vin blanc  
50 grammes de beurre  
3 cuillères à soupe huile de tournesol  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Aplatissez la viande autant que possible. Divisez la mozzarella en 8 tranches. Déposez sur chaque escalope une tranche de jambon de Parme, 2 tranches de mozzarella et 4 feuilles de rucola. Enroulez fermement et fixez avec un cure-dent. Cuisez les roulades 7-8 minutes dans l'huile de tournesol. Retournez régulièrement et seulement à la fin salez et poivrez.

Retirez la viande de la poêle et déglacez la poêle avec le vin blanc. Faites réduire de moitié et mélangez-y ensuite le beurre. Salez et poivrez. Ajoutez la ciboulette et déposez encore les involtini brièvement dans la sauce. Délicieux avec des tagliatelles.

