

## Pranzo

# Involtini di vitello e provola panati

Un piatto goloso della tradizione culinaria che riscuote sempre il consenso di tutti i commensali, rielaborato con una spinta in più. **Facili e veloci**, questi involtini con provola e pangrattato alle erbe aromatiche **diventeranno il vostro cavallo di battaglia**.

Preparazione

Persone

Difficoltà

**35 min.**

**4**

**Bassa**

## Ingredienti

- 8 fettine di lacerto di vitello
- 300 g. provola (o scamorza o mozzarella)
- 2 uova
- Pangrattato da pane di Semola di grano con erbe aromatiche Pandittaino q.b.
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

## Preparazione

Per preparare gli involtini stendete le **fettine di carne** su un tagliere, salatele e conditele con un filo d'olio.

---

Tagliate la **provola** a fettine sottili poi, con un batticarne, battete le fettine di carne e rivestite la superficie con il formaggio lasciando liberi i bordi. Arrotolate la carne su sé stessa in modo da non far fuoriuscire il formaggio.  
In una ciotola sbattete le **uova** con un pizzico di **sale**. In un'altra ciotola preparate il **Pangrattato alle Erbe** per la panatura.

---

Passate gli involtini prima nell'uovo e poi nel pangrattato avendo cura di sigillare le estremità. Sistemate gli involtini di vitello panati su una teglia rivestita con carta forno, guarnite con un filo d'olio e cuoceteli in **forno preriscaldato a 190°** in **modalità ventilata** per circa **25 minuti**, girando gli involtini per farli dorare uniformemente.

**Servite gli involtini ancora caldi e filanti!**

---



Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/pranzo/involtini-vitello-provola-panati-al-forno/>