

ESCALOPES DE VITELA



INGREDIENTES

- 8 ESCALOPES DE VITELA (65/75 G) COM CERCA DE 4/5 MM DE ESPESSURA
- 8 FATIAS DE PRESUNTO
- 24 FOLHAS DE SÁLVA
- PALITOS
- 8 FATIAS DE QUEIJO FLAMENGO
- 300 G DE CORAÇÕES DE ALCACHOFRAS, MARINADOS
- 200 G DE BERINGELA CORTADA EM CUBOS PEQUENOS
- 10 CL DE VINHO BRANCO
- 15 CL DE ÁGUA
- 4 CC DE ÓLEO

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Num escalope, coloque uma fatia de presunto, 3 folhas de sálvia e 1 fatia de queijo. Enrole.

3. Mantenha o rolo fechado com um palito e corte o rolo em 3 pedaços.

4. Aqueça o óleo na cuba. Aloure os rolinhos de carne (em duas vezes se for para 4 ou 6 pessoas).

5. Reserve.

6. Faça um redução com o vinho branco. Adicione os legumes e a água. Tempere ligeiramente com sal e pimenta.

7. Volte a colocar a carne na cuba.

8. Tempo de cozedura: 1 minuto.

9. Sirva quente.
