

INVOLTINI ALLA SICILIANA

Prendere delle fettine di vitello molto sottili.

Preparare un ripieno con i seguenti ingredienti:

Pangrattato, un uovo, parmigiano o pecorino grattugiati, prezzemolo e aglio finemente tritati, sale, pepe e un po' d'acqua per poter amalgamare il tutto. Riempire le fettine richiuderle con uno stuzzicadenti e cuocere alla griglia.

Servire col salmoriglio.