

Ingredienti (x4 persone)

20 fettine di magatello (girello) di vitellone
(tagliate come per il carpaccio)
20 fettine di coppa o lonza
20 fettine di formaggio
(tipo provola affumicata)
olio extra vergine di oliva
erbette di provenza
sale
pepe



Esecuzione

Preriscaldate il forno a 220°C. Scottate le fettine di carne in una padella antiaderente e via via che le fettine sono pronte, componete e condite le "millefoglie" alternando gli ingredienti a strati e terminando con il formaggio; spolverate con le erbette di provenza. Il sale potrebbe non essere necessario, dipende dal grado di salatura del formaggio, della coppa e soprattutto dai vostri gusti e abitudini (io non lo metto). Disponete la carne in una pirofila bassa, leggermente unta con olio, e infornate a 220° per 10 minuti.
Servite con un'insalatina, o chips di patate.

Millefoglie di vitello

