

Vitella Valentino

Ghandek bżonn: (għal 2 persuni)

4 slices vitella mqatta rqiqa
4 slices perżut tal-koxxa
100g spinaċi mfawwra
100g irkotta friska
mgħarfa żejt taż-żebbuġa
ffit bżar tal-mithna



Metodu:

Poġġi l-perżut, l-ispinaci, l-irkotta fuq is-slices tal-vitella u hawwar bi ffit bżar u żejt taż-żebbuġa

Kebbeb sew biex tiffurma braġoli mdaqqsin

Geżwer il-braġoli bil-foil u aħmi fil-forn, temperatura 190c, għal madwar siegħa u nofs

Kontorni:

Tista sservi patata mgħollija, zunnarija mfawwra u fażola twila

Minflok vitella tista tuza wkoll laham tal-friza (knuckle) mqatta rqiqa