



SALTIMBOCCA AU BOEUF SECHE

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 15 min.

Ingrédients :

- 4 escalopes de dinde
- 12 tranches de bœuf séché
- 12 feuilles de basilic
- 1 boule de mozzarella Buffalo
- sel, poivre
- 1cs d'huile d'olive

Préparation :

- Couper les escalopes en trois rectangles.
 - Poser sur chaque morceau une feuille de basilic, une tranche de bœuf séché puis un morceau de mozzarella. Rouler le tout et piquer d'un
 - Saler, poivrer légèrement, faire revenir à la poêle dans l'huile
 - Dorer de tout côté.
 - Déguster chaud.