Lista de ingredientes para la receta Involtini di vitello ai porri e olive (Envueltos de ternera y puerro con aceitunas)

Envueltos de ternera

- Puerros grandes 400 g
- Caldo de verduras Cantidad necesaria
- Aceitunas verdes descarozadas 50 g
- Huevos 2 Unidades
- Carne de ternera picada 350 g
- Ralladura de limón Una pizca
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Queso rallado 150 g

Salsa

- Manteca 30 g
- Caldo de verduras 200 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 400 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Perejil A gusto
- Romero A gusto
- Aceite De Oliva 30 cc

Zucchini grillados

- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 50 cc
- Zucchini 300 g