

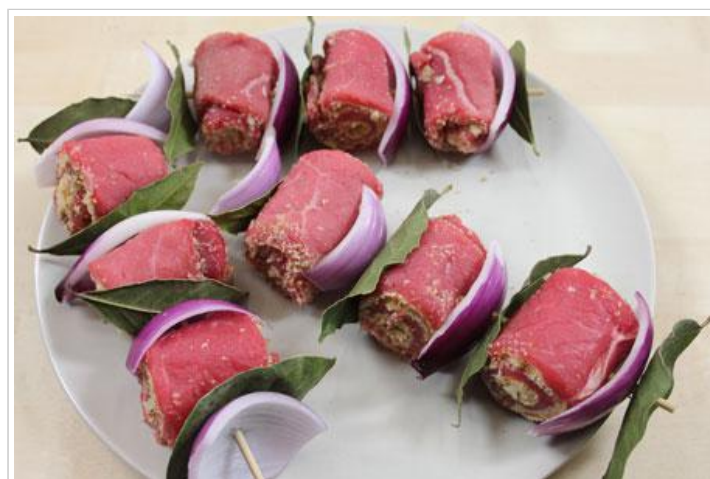
Involtini alla siciliana

Categoria: Sapori d'Italia - Sicilia



Informazioni Generali

Preparazione: 25 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	



Gli involtini alla siciliana sono un secondo piatto di carne tipico della regione Sicilia. La ricetta a cui ci siamo ispirati per realizzare questi gustosi involtini è originaria di Palermo e utilizza ingredienti tipici della cucina siciliana come i pinoli, le uvette, la cipolla, l'alloro e il caciocavallo, che donano alla carne un sapore e un aroma davvero particolari. Le ricette per preparare gli involtini alla siciliana sono tante e diverse fra loro; ad esempio gli involtini preparati a Catania prevedono l'aggiunta del salame piccante nel ripieno.

Ingredienti per 6 spiedini

Carne bovina fettine di manzo 1 kg	Olio di oliva extravergine q.b per spennellare
Alloro 24 foglie	Cipolle 1 cipolla rossa grossa
1 cipolla rossa grande	
Pinoli 50 gr	Sale q.b
Pepe q.b	Uvetta 50 gr
Olio di oliva extravergine 50 ml	Formaggio fresco caciocavallo siciliano 150 gr
Pane grattugiato 150 gr	Cipolle 1 cipolla rossa grossa

Preparazione



Per preparare gli involtini alla siciliana iniziate mettendo in ammollo l'uva passa in una bacinella piena d'acqua per 10 minuti (1). Prendete il caciocavallo, tritatelo finemente (2) e mettetelo in una ciotola abbastanza capiente da contenere poi anche gli altri ingredienti (3).



Aggiungete al formaggio il pangrattato (4), i pinoli (5) e l'uva passa ben scolata (6).



A questo punto tritate finemente la cipolla (7), e mettetela ad appassire in una pentola antiaderente con 3 cucchiari di olio di oliva (8). Quando sarà pronta, unetela al composto di pangrattato e aggiungete il restante olio per amalgamare l'impasto; aggiustate di sale e di pepe (9). L'impasto ottenuto dovrà avere una consistenza grumosa e non compatta perché sia facilmente modellabile quando andate ad assemblare l'involentino.



Ora occupatevi di creare gli involtini: prendete la carne e battetela con il batticarne (10), spennellatela con dell'olio, adagiatevi un po' di ripieno e arrotolatela su se stessa dal lato corto (11). A questo punto dividete a metà il rotolo ottenuto con l'aiuto di un coltello (12).



Preparate 24 fettine di cipolla tagliando in quarti le falde esterne e iniziate a costruire il primo spiedino (le fette ottenute avranno la lunghezza dell'involentino) (13). Infilzate in uno stecco da spiedo una foglia di alloro, una fetta di cipolla, un involentino, una fetta di cipolla e un'altra foglia di alloro (14); continuate a comporre lo spiedino finché non avete infilzato tre involtini (15).



Seguendo questo procedimento preparate anche gli altri spiedini, fino a che non avrete esaurito tutti gli ingredienti e poi spennellateli con dell'olio (16). Fate riscaldare per bene una bistecchiera a fuoco alto e grigliate gli spiedini 2 minuti per lato, quanto basta per rosolarli e cuocere l'interno della carne (17-18). Gli involtini alla siciliana possono essere serviti come classici spiedini oppure si possono separare i boccini e mettere su un piatto.

Consiglio

Se preferite, potete sostituire il caciocavallo con pecorino grattugiato o scamorza e, prima di grigliare gli involtini, potete ungerli di olio e passarli nel pangrattato, per esaltare ulteriormente la morbidezza della carne.

Conservazione

Questo piatto può essere conservato in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per 2 giorni. E' sconsigliato surgelare questi spiedini.