

Involtini di vitello con prosciutto e formaggio

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10-15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	



Gli involtini di vitello con prosciutto e formaggio sono un secondo piatto molto appetitoso e un'idea alternativa per gustare la solita fettina di carne.

Ponete sulla carne uno strato di prosciutto cotto e uno di provola affumicata, arrotolate e sigillate gli involtini con degli stuzzicadenti o con dello spago da cucina, ponete sopra ognuno di essi una bella foglia di salvia, e stufateli fino a cottura avvenuta.

Ingredienti

>> Aromi per arrosto 2 cucchiaini rasi	>> Prosciutto cotto 100 gr
>> Carne bovina di vitello 4 fettine	>> Salvia 4 grandi foglie
>> Olio extravergine di oliva 4-5 cucchiari	>> Scamorza (provola) affumicata a fette 100 gr
>> Pepe macinato a piacere	

Preparazione



Prendete le 4 fettine di vitello (1) e ponete sopra ognuna di essa uno strato di prosciutto cotto (2) e uno di provola affumicata (3), dividendo gli ingredienti per il ripieno equamente su ogni fettina.



Arrotolate le fettine su se stesse (4) (partendo dal lato più stretto), e sigillatele con degli stuzzicadenti (5) (o con dello spago da cucina), chiudendo le estremità e fermando il bordo di carne perpendicolare ad esse. Adagiate su ogni involtino un foglia di salvia e andatela a fermare con uno stuzzicadenti (6).



Ponete gli involtini tutti insieme in una padella contenente l'olio (7): spolverizzate con gli aromi per arrosto (8), e fate cuocere a fuoco dolce, rigirando spesso gli involtini per farli dorare su tutta la superficie. Aggiungete un goccio di acqua calda (9)



e lasciate insaporire il tutto; coprite la padella con un coperchio (11). Quando gli involtini saranno cotti (12), pepateli, impiattateli e serviteli irrorandoli con il loro sughetto di cottura, guarnendo il piatto con foglie di salvia

Consiglio

Questi involtini sono ottimi anche se preparati con delle profumate fette di mortadella, speck o pancetta. Anche il formaggio può essere sostituito con della fontina, sottilette, groviera, emmentaler, ecc...