

INVOLTINI RIPIENI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (8 cucchiaini)
- farina (100g)
- aglio
- sale
- rosmarino
- pecorino (150g)
- vino bianco (150ml)
- prezzemolo
- prosciutto crudo
- 8 carciofi
- salvia
- pepe nero
- noce di manzo (500g)

Come si prepara

Pulire i carciofi, privarli delle foglie più dure e della peluria interna e dividerli a spicchi.

Saltarli velocemente in padella con 5 cucchiaini di olio, l'aglio e il rosmarino.

Su di un tagliere spianare con un batticarne le fette di manzo e disporre su ciascuna fetta il prosciutto crudo e i carciofi.

Aggiungere il pecorino tagliato a cubetti e formare l'involtino, fermando la carne con uno stecchino.

Far scaldare tre cucchiaini di olio in una padella con le foglie di salvia, unire gli involtini infarinati e farli ben colorire da tutte le parti.

Aggiustare moderatamente di sale e pepe e togliere la salvia.

Bagnare con il vino bianco e, quando è evaporato, controllare il sale e terminare la cottura.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 1





Tags

occasioni speciali, Involcini, new, carne

