

SECONDI PIATTI

## Bauletti di lonza

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

8 fette di lonza  
8 fette di speck  
3-4 cucchiai di parmigiano grattugiato  
2-3 foglie di salvia  
200 g di pasta sfoglia  
mezzo cucchiari di farina  
25 g di burro  
1 albume  
sale e pepe.

I **bauletti di lonza** che vi presentiamo sono la ricetta che ci ha lasciato una nostra utente sul forum e per la loro particolarità abbiamo deciso di riproporveli.

La carne tenera, il ripieno gustoso, e la sfoglia croccante sono un mix perfetto per chi ha voglia di  
Provate questa ricetta facile e gustosa e  
soprenderete i vostri ospiti sicuramente!

Se poi amate tanto gli involtini, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta di quelli ai [carciofi](#):  
buonissimi!

# PREPARAZIONE

**1** Per fare i bauletti di lonza per prima cosa battete le fette di lonza con l'aiuto di un batticarne.

Sistematele sopra carta da forno e farcitele con salvia, speck, parmigiano e ancora un pò di salvia.

Arrotolate e chiudete con degli stecchini di legno.



**2** Infarinatele e lasciatele rosolare in una padella con il burro per circa 10 minuti.

Lasciate intiepidire quindi togliete gli stecchini di legno.

Avvolgete ogni involtino di carne nella pasta sfoglia creando una sorta di bauletto.

Spennellare con un pò di albume sbattuto.



**3** Infornate a 180°C per circa 20 minuti.

Servite caldo.





## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche del pollo?**

Sì ma fattelo tagliare sottilissimo.

**Quanto tempo prima posso prepararli?**

Puoi assemblarli anche ore prima ma poi cuocili quando ti occorrono.