

SECONDI PIATTI

Falso magro mignon

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

450 g di fettine di scamone
300 g di salsiccia
3 uova sode
700 g di passata di pomodoro
pangrattato
mortadella
fettine di provola
burro
cipolle rosse di tropea
vino rosso
aromi secchi per arrosto
1 pizzico di cannella in polvere
3 chiodi di garofano
basilico fresco
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Stendere le fettine, coprire con pezzetti di burro, cospargere con pangrattato condito con prezzemolo.



- 2 Tritare gli affettati e mescolare all'impasto di salsiccia, suddividere la farcia in tante porzioni uguali e dello stesso numero delle fettine di carne.



- 3 Sopra ogni fettina stendere la farcia di salsiccia, una fetta di uovo sodo e una fettina di provola.



- 4 Ripiegare verso l'interno i due bordi di carne laterali, arrotolare, fermare gli involtini con stecchini.





- 5 Versare in una padella dell'olio, rosolare gli involtini a fuoco dolce, quando risultano colorati toglierli dalla padella e rosolare della cipolla tagliata.





- 6 Quando la cipolla risulta colorata rimettere gli involtini nella padella, cospargere con gli aromi secchi per arrosto, girare e sfumare con il vino.



- 7 Aggiungere la passata, il sale, abbassare la fiamma e far sobbollire mescolando ogni tanto. A metà cottura, quando il sugo inizia ad addensarsi, aggiungere le spezie.



- 8 Quando il sugo è pronto, aggiungere un ciuffo di basilico fresco e spegnere.

