

SECONDI PIATTI

## Involtini ai carciofi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **120 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



**Involtini ai carciofi:** un bocconcino delizioso. La carne, resa umida dal sugo e profumata da aglio e prezzemolo, nasconde una sorpresa: lo spicchio di carciofo... Un secondo da provare! Questi involtini sono perfetti per una cena simpatica tra amici che di certo faranno la felicità di tutti. Provateli in primavera quando questi ortaggi sono nel massimo del loro splendore e del loro gusto, diventeranno un notevole asso nella manica da fare e rifare più volte. Volete un primo altrettanto buono con questo ortaggio?

Vi proponiamo la ricetta delle [mezzepenne ai carciofi](#), favolose!

## INGREDIENTI

VITELLONE 8 fette

CARCIOFI 3

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 3

BURRO 50 gr

VINO ROSSO ½ bicchierini

PASSATA DI POMODORO 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare gli involtini ai carciofi, realizzate un trito fine di prezzemolo e aglio.



**2** Pulite i carciofi e tagliateli in spicchi.

Battete la carne con un batticarne per assottigliarla e ponete al centro di ciascuna fettina uno spicchio di carciofo, un po' del trito di prezzemolo e aglio, sale, pepe e un fiocchetto di burro.



**3** Arrotolate la fettina a mo' di involtino femandone le estremità con uno stuzzicadenti.

In una padella dai bordi alti, fate sciogliere il burro che vi sarà rimasto insieme all'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare gli involtini.



**4** Quando la carne sarà rosolata in modo uniforme, sfumate con il vino rosso, mantenete la fiamma alta per farlo evaporare il più velocemente possibile.



**5** Quando il vino sarà completamente consumato, unite alla preparazione il pomodoro e protraete la cottura a fuoco basso per un'ora e mezza / due ore, salando e pepando adeguatamente.



## CONSIGLIO

**Volendo, poteri farli anche con la carne di pollo?**

Si fatti aiutare dal macellaio a fare fettine sottili, e procedi allo stesso modo.

**Quanto tempo prima posso preparare gli involtini?**

Ti puoi anticipare anche di qualche ora, poi li lasci in frigorifero fino al tempo di cuocerli.