

SECONDI PIATTI

Involtini alla Mostarda di Cremona

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g Chorizo o una salsiccia simile
2 cucchiai da tavola di pane bianco bagnato
con il latte e strizzato
2 tuorli
2 cucchiai da tavola di parmigiano
grattugiato
sale e pepe
1 kg di scaloppine
300 g di Mostarda
¼ di tazza di burro
¼ di tazza di vino bianco secco.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate insieme la carne della salsiccia, il pane, i tuorli e il parmigiano. Salate e pepate a piacere e mescolate bene. Battete le scaloppine leggermente e spalmate su ogni scaloppina la carne della salsiccia.

Inoltre su ognuna versate 1 cucchiaino da tè di mostarda tagliata a pezzettini. Arrotondate le scaloppine e legate ogni involtino con un pezzo di spago.

In una padella scaldate a fuoco medio il burro e cucinate gli involtini per 15 minuti, girandoli spesso affinché si rosolino in modo uguale in tutti i lati.

Togliete gli involtini dalla padella e posateli su un piatto ad arte.

Aggiungete il vino alla padella e a fuoco lento mescolate bene.

Aggiungete 2 cucchiari da tavola di acqua, rimettete gli involtini nella padella e cucinate a fuoco lento per 10 minuti, aggiungendo se necessario un po' d'acqua per evitare che gli involtini si attacchino al fondo della padella.

Servite con il resto della Mostarda di Frutta.