

SECONDI PIATTI

## Involtini con salsa al vino bianco ed erbe aromatiche

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Ci sono delle sere in cui davvero non si sa cosa cucinare, e le fettine sono lì, tristissime a guardarci! Allora perché non preparare questi **involtini con salsa al vino bianco ed erbe aromatiche!** Sono buoni e facili da fare, inoltre il loro gusto delicato piace sempre a tutti, adulti e bambini compresi. Ottimi davvero e perfetti per una cena in famiglia o da gustare con gli amici. La ricetta è davvero semplice ma al tempo stesso riuscirete a fare un'ottima figura. Provate questa ricetta dal risultato interessante e cercate anche di trovare nuovi abbinamenti per la farcitura. Se amate poi i secondi

di carne, ecco come fare un piatto buonissimo:

fettine di lonza al latte, sono buonissime.

## INGREDIENTI

4 fette di fesa di vitello

100 g di pancetta tagliata sottile

1 mazzetto di erbe aromatiche (1 rametto di rosmarino

1 rametto di salvia

1 rametto di alloro legati insieme con spago da cucina)

100 ml di vino bianco

2 cucchiai di farina

2 dadi di misto per soffritto (oppure 1 carota

1 cipolla e la costa di un sedano tritati finemente)

4 cucchiai di olio extravergine di oliva sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta degli involtini con salsa al vino bianco assicuratevi per tempo di avere tutti gli ingredienti, in modo da disporli su un piano di lavoro e averli tutti sotto mano.



2 Stendete la carne e copritela con la pancetta, arrotolate gli involtini e legateli con spago da cucina.

In un padella bassa fate rosolare gli involtini.

In un tegame mettete l'olio con il soffritto fate soffriggere ed unite gli involtini.

Stemperate il fondo di cottura della padella con la farina, sfumare con il vino e fate restringere 2 minuti, a questo punto unite la carne e le erbe aromatiche, coprite e fate cuocere per 30 minuti, aggiungendo acqua bollente se necessario. Salare e pepare verso la fine della cottura.



## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche la carne di maiale?**

Sì a patto che le fettine siano sottili!

**Ho del formaggio da consumare, potrei metterlo al centro??**

Sì certo verranno ancora più buone!

**Quanto tempo si conservano una volta cotte?**

Puoi conservarle in frigorifero per 1 giorno in un contenitore ermetico.