

SECONDI PIATTI

Involtini con sedano e carota

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO fettine - 500 gr

SEDANO 1 costa

CAROTE 3

PANCETTA (TESA) 100 gr

CIPOLLE 1

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

FARINA

POMODORO PELATO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Fare gli **involtini con sedano e carota** non è affatto difficile, anzi con pochi e semplici passaggi, seguendo in nostri consigli riuscirete in poco tempo a realizzare una ricetta davvero sfiziosa che vi permetterà di portare in tavola un secondo gustoso e che piace a tutti. Spesso non si sa come utilizzare le solite fettine di manzo, in questo modo non saranno banali e il risultato sarà tenerissimo. Provate questa ricetta molto interessante e fateci saper com'è andata! Amate gli involtini? Allora provate anche questa versione con il [pollo e il pesto](#), vi leccerete i baffi!

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare gli involtini con carote e sedano lavate e sbucciate il sedano e le carote, poi tagliateli a listarelle di circa 3 cm.

Tagliate a filetti anche la pancetta.

Stendete le fettine di manzo e collocate in ciascuna un pezzetto di sedano, di carota e di pancetta.



2 Arrotolate le fettine di manzo e fermatele con uno stuzzicadenti. Passate gli involtini velocemente nella farina.

Scaldare in una padella dell'olio d'oliva e fatevi rosolare gli involtini.



3 Aggiungetevi la cipolla tritata e sfumate con il vino bianco secco.



4 Mescolate a fuoco alto e aggiungete tre pomodori pelati sbucciati e schiacciati; regolate di sale e pepe.



5 Cuocete il tutto per 15-20 minuti.

CONSIGLIO

Che tipo di taglio mi conviene utilizzare?

Puoi utilizzare il girello o lo scamone, ma fatti consigliare dal macellaio di fiducia.