

SECONDI PIATTI

Involtini con sorpresa

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

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



INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO oppure manzo - 4

SALSICCIA DI MAIALE 4

PANCETTA AFFUMICATA 8 fette

PASSATA DI POMODORO 400 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

SCALOGNO 1

SALE

Se a cena vi manca la giusta idea, provate a realizzare gli **involtini con sorpresa**, seguendo il passo passo che di seguito vi andiamo a proporre. Si tratta di un secondo piatto di carne molto gustoso che di certo può essere presentato anche ad una cena formale, magari accompagnandolo da purè o da patate al forno. La fettina di carne in questa ricetta perde l'anonimato e veste una gustosa salsiccia. L'effetto sorpresa è garantito, ecco la ricetta!

Se amate i secondi di carne sfiziosi, vi invitiamo a provare anche la ricetta delle [fettine farcite al forno!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli involtini con sorpresa, per prima cosa aprire la fettina di carne su un tagliere, stendere una fetta di pancetta.



- 2 Mettere una salsiccia ed arrotolare l'involtino.



- 3 Fermare ogni involtino con uno stecchino.



4 In una padella soffriggere lo scalogno, quando inizia a colorare unire gli involtini e farli rosolare bene.

Bagnare con del vino bianco, quando sarà evaporato unire la passata di pomodoro e cuocere per circa mezz'ora.





5 Posso cuocerla anche senza sugo?

Sì procedi come una salsiccia normale, dopo averla fatta rosolare aggiungi del vino e porta a cottura.

Il sugo è buono anche per consirci la pasta?

Certamente!

Potrei surgelare una porzione avanzata?

Sì puoi farlo tranquillamente!