

SECONDI PIATTI

Involtini di filetto di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



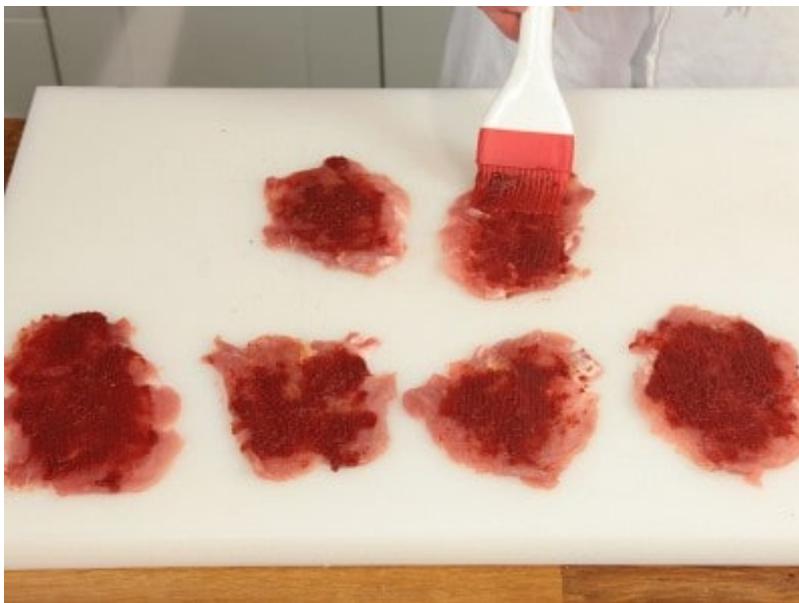
Gli **involtini di filetto di maiale** sono un secondo molto gustoso ma molto semplice da fare, così come lo è lo spezzatino di [carne con le patate](#). Un piatto perfetto per una cena che piacerà a tutti! Provate la ricetta e vedrete che buona! Provate queste bracioline di carne accompagnandole a [gustose patate al forno](#), in questo modo avrete completato la cena!

INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 1 kg
FORMAGGIO FRESCO 200 gr
FUNGHI 2 tazze
SPICCHIO DI AGLIO 4
LIMONE 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO 1 mazzetto
BURRO 100 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli involtini di maiale, sfilettate finemente il filetto, salatelo e spennellatelo con concentrato di pomodoro e pepe.



- 2 Prendete una padella e fatevi stufare i funghi con il burro, l'aglio ed il prezzemolo tritato.

Aggiungetevi, quindi, il formaggio a pezzi e un goccio d'acqua.



- 3 Distribuite il ripieno sui filetti, arrotolateli e fissateli con dello spago da cucina.



- 4 Ponete una griglia sul fuoco e fatela scaldare fino a che risulti rovente, quindi grigliatevi gli involtini.



- 5 Serviteli con un'insalata fresca a piacere oppure con delle [patate arrosto](#).

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Con quale taglio di carne è preferibile fare gli involtini?

Ti consigliamo la lonza che in genere si presta benissimo a questo tipo di preparazioni

Mi vengono sempre un po' duri...come devo fare?

La carne deve essere ben sfilettata e battuta. Se non sai farlo, affidati al tuo macellaio di fiducia.

Questa ricetta è venuta benissimo. Altri involtini?

Prova gli [involtini di maiale col sugo](#) oppure quelli [ripieni di carciofi](#)