

SECONDI PIATTI

## Involtini di lardo pancettato con tritato condito

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

fettine di lardo pancettato  
carne macinata  
funghi  
scamorza affumicata  
aglio  
pistacchi  
parmigiano  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Condire la carne macinata con un filo di olio, sale, pepe e parmigiano e, nel frattempo, cuocere un po' di funghi con un po' d'aglio.



- 2 Stendere un po' la carne, senza schiacciare, distribuirvi sopra un po' di funghi e la scamorza tagliata a tocchetti.



**3** Arrotolare il tutto e formare una specie di croccchè. Avvolgere il rotolo nel lardo.



4 Pestare il pistacchi e ricoprirne le estremità del rotolo.



5 Infornare a 180°C, forno ventilato, ed ecco il piatto pronto con un contornino di patate.

