

SECONDI PIATTI

# Involtini di maiale

di: *didolina*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

5 fettine di prosciutto di maiale  
scamorza affumicata  
prosciutto cotto  
sale  
pepe  
panna  
burro  
parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare prosciutto e scamorza a dadini, aprire le fettine e salarle, poi mettere il prosciutto e la scamorza e una spolverata di formaggio grattugiato.



2 Richiuderle come degli involtini.



3 Infarinarli bene.



- 4 Prendere un tegame far sciogliere un po' di burro e far cuocere da entrambi i lati gli involtini.



- 5 Far cuocere 10 minuti ed aggiungere la panna e far cuocere altri 10 minuti.



6 Servirli ben caldi.