

SECONDI PIATTI

Involtini di maiale al sugo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 100 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli involtini di maiale al sugo sono proprio un asso nella manica. Un secondo piatto a base di carne che fa la felicità di grandi e piccoli e che in un colpo solo mette d'accordo tutta la famiglia! Sono senz'altro anche un piatto della domenica, uno di quelli che si lasciano sobbollire a lungo per dare il meglio. La lonza condita col lardo arrotolata e cotta per un'ora e mezzo nel pomodoro diventa tenera e succosa, un tutt'uno col sugo. Piatto che vale il tempo necessario per prepararlo. Volete mettere poi prendere due piccioni con una fava? Sporcandopochissimo otterrete il sugo per condire la pasta, e il secondo piatto! L'abbinamento perfetto? [Patate al forno!](#)

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE 500 gr

LARDO DI MAIALE 50 gr

PASSATA DI POMODORO 1 l

SALVIA 8 foglie

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli involtini di maiale al sugo, battete le fettine di lonza con un batticarne, insaporitele con il sale e il pepe. Adagiate su ciascuna fetta una fettina di lardo ed una foglia di salvia, quindi arrotolatele e fermate l'involentino con uno stuzzicadenti.



2 In una casseruola, con l'olio, soffriggete la cipolla, il sedano e la carota, tritati grossolanamente.

Aggiungete gli involtini e lasciateli rosolare uniformemente.



3 Aggiungete la passata di pomodoro, insaporite di sale e pepe, lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti, a fiamma bassissima.



4 Servite gli involtini con lo stesso sugo di cottura.

CONSIGLIO

È necessario battere la carne?

Sì perché così si "snerva" e diventa più tenera!

Quanto tempo deve soffriggere il battuto di verdure?

Il tempo giusto supera di certo i cinque minuti.

Posso congerlare gli involtini?

Sì in questo li avrai sempre pronti.