

SECONDI PIATTI

Involtini di maiale golosi

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

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



Se amate i secondi carne ma siete stufi della solita fettina, ecco allora, gli **involtini di maiale golosi** sono quello che fa per voi! Si tratta di una ricetta molto interessante, di quelle perfette da fare a cena quando a tavola si riunisce tutta la famiglia con una gran fame! La ricetta è davvero interessante perché decisamente furba in quanto vi permetterà di offrire qualcosa di molto gustoso avendo anche la possibilità di riciclare qualche avanzo in frigorifero. Questa è solo una delle mille varianti che in realtà si possono fare. Provate questa per fare le [fettine alla pizzaiola](#), buonissime!

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli involtini di maiale golosi, la prima cosa da fare è quella di 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.

CONSIGLIO

Con cosa potrei sostituire la panna?

Potresti utilizzare del latte da mettere a metà cottura e far restringere.

Posso utilizzare anche delle fettine di manzo?

Certo, ma a patto che siano sottili.

Quanto tempo prima posso fare gli involtini?

Puoi prepararli anche con ore di anticipo, ma poi ti conviene cuocerli al momento.