

SECONDI PIATTI

# Involtini di polpettone

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

550 g di macinato di manzo e macinato di maiale  
prosciutto cotto in fette  
formaggio in fette  
3 uova  
farina  
prezzemolo  
pepe  
olio  
polpa di pomodoro  
fagiolini  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Preparare l'impasto con la carne macinata, 2 uova, sale, pepe e prezzemolo tritato.





- 3 Prendere poi un foglio di pellicola per alimenti e mettere sopra un pò di impasto, ricoprire con altra pellicola.



- 4 Stendere con l'aiuto di un matterello fino ad avere lo spessore di una fetta di carneo poco più.



- 5 Levare il foglio di pellicola superiore e farcire a piacere: stendere 1 fetta di prosciutto cotto e 1 di formaggio e mettere nel centro anche dei fagiolini precedentemente sbollentati.



- 6 Con l'aiuto del foglio di pellicola che è rimasto sotto arrotoare tipo involtino e chiudere la pellicola in modo da avere come un salsicciotto.



7 Mettere poi i salsicciotti al vapore e fare una prima cottura per 15 minuti circa.



8 Passare poi ogni involtino nell'uovo sbattuto e poi nella farina.



9 Rosolarli in olio.



**10** Quando sono ben rosolati aggiungere polpa di pomodoro, aggiustare di sale e pepe e portare a cottura.



11 Servire con il suo sughetto.



