

SECONDI PIATTI

Involtini e polpette

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

20 g di uva passa

10 g di pinoli

250 g di tritato di vitello

100 g di salsiccia semplice siciliana

4 fettine di carne di vitello

1 patata grossa circa 250 g

1 uovo

5 cucchiai circa di pangrattato

1 cucchiaio colmo di parmigiano
grattugiato

poco provolone

sale

1 bicchiere di vino

2 cipolla

250 g di passata di pomodoro

2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

abondante olio di semi.

PREPARAZIONE

1 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la patata.

Tritare l'uva passa ed i pinoli con 1 cucchiaio di pangrattato, versateli in una ciotola, aggiungete il tritato, la salsiccia privata del budelo e sbriciolata, sale, uovo, il pangrattato ed il parmigiano.

Impastare.

Farcire le fettine di carne spianando la carne trita, mettere un rettangolo di provolone ed arrotolare.

Legare con del filo da cucina.

Con l'impasto rimasto fate delle polpette.



2 Passate le polpette nella farina e fatele friggere in una padella con abbondante olio di semi.

Rosolare gli involtini e sfumare con il vino.

Tritare la cipolla.

Soffriggere la cipolla, unire la passata di pomodoro, gli involtini e le polpette.

Fare cuocere lentamente.

