

SECONDI PIATTI

Involtini ricchi con prosciutto e sottilette

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli involtini ricchi con prosciutto e sottilette sono davvero deliziosi. In questo modo la carne si mantiene umida e saporita grazie proprio alla presenza della farcitura contenuta in essa, che rende il tutto molto gustoso. Il piatto perfetto insomma per tutta la famiglia, ideale per i grandi ma soprattutto per i piccoli! Questa che vi proponiamo è solo un'idea in quanto è possibile realizzare il ripieno anche con altri tipi di salumi e formaggi che magari devono essere consumati. Provate questa ricetta e vedrete che successo avrete!

Se cercate altri secondi a base di carne vi lasciamo anche dei [bocconcini di pollo all'arancia](#): ottimi

davvero!

INGREDIENTI

6 fettine di vitellone

2 uova sode

prezzemolo

150 g di prosciutto cotto

4 sottilette

3 carote

2 coste di sedano

cipolla

2 bicchieri di vino bianco

olio

pepe

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli involtini ricchi con prosciutto e sottilette, è necessario stendere per prima cosa le le fette di vitellone. Salarle e peparle. Sminuzzare il prezzemolo, adagiarlo sulle fette insieme a due carote bollite e tagliate a tocchetti. Aggiungere il prosciutto, le sottilette e le uova sode tagliate in più pezzi.



- 2 Arrotolare e chiudere bene con gli stecchini tutti i lati, quasi a formare un saccottino. Far soffriggere nell'olio la cipolla, la carota cruda e il sedano tagliati a dadini. Quando saranno appassite adagiarci gli involtini e farli colorire bene da entrambi i lati.



- 3 Aggiungere il vino, salare e far cuocere a fuoco lento finché il sughetto si sarà ristretto.



CONSIGLIO

Che altro tipo di carne potrei utilizzare?

Va bene qualunque carne basta che sia sottile, puoi usare il petto di pollo e la lonza di maiale ad esempio.

Potrei aggiungere un po' di pomodoro?

Certo la versione rossa è anche molto buona!

Potrei evitare le uova sode? Non piacciono a tutti!

Certo, che sì!