

SECONDI PIATTI

Involtini rucola e provola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 6 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 fette di carpaccio di carne tagliate leggermente più spesse
- 1 confezione di rucola
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di provola
- 4 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- insalata mista
- 7 pomodorini.

PREPARAZIONE

- 1 Sopra le fette di carpaccio mettete una fetta di prosciutto, una di provola e poca rucola.



2 Arrotolate le fette su se stesse.



3 Prendete 4 spiedini in bamboo e infilate gli involtini in modo da lasciare un po' di spazio tra uno spiedino e l'altro.



4 Con un coltello ben affilato tagliare gli involtini lungo gli spiedini.



- 5 In una padella mettete 2 cucchiaini di olio aggiungete gli spiedini e fate rosolare per 5-6 minuti.



- 6 Tagliare i pomodorini a dadini, aggiungete l'insalata e l'olio, mescolare e mettete sopra un piatto concludendo con gli spiedini.

