

SECONDI PIATTI

Involtini tricolore

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Involtini tricolore: un piatto semplicissimo da preparare e fresco. Perfetto se volete preparare un secondo senza accendere il fuoco. Unico accorgimento: carne freschissima.

PER LA TARTARE

400 g di macinato di manzo di prima scelta
1 limone
4 cucchiari di olio di oliva
1 spicchio di aglio
sale e pepe.

PER GLI INVOLTINI

300 g di carpaccio di carne
100 g di fontina
1 busta di rucola.

PREPARAZIONE

1 Per la tartare: tritare l'aglio finemente.

In una ciotola mescolare il macinato, il succo di limone, l'olio, lo spicchio di aglio, sale e pepe.

Fate riposare per 2 ore.

Per gli involtini: sopra un foglio di pellicola mettete le fette di carpaccio molto vicine tra di loro, coprite con fontina e rucola, arrotolate e fate riposare per 2 ore.

Tagliare a fette di 3 cm circa.

Servite la tartare con gli involtini.

