

SECONDI PIATTI

# Involtini

---

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

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

---



Se volete preparare qualcosa di semplice e gustoso, magari adatto a grandi e piccini, gli **involtini** sono la scelta giusta! Questa ricetta è davvero semplice e veloce, ma di certo vi permetterà di portare a tavola qualcosa di decisamente gustoso e saporito! Vi basterà scegliere un tipo di carne adatto ad essere consumato in questo modo, e il più è fatto. Chiedete al macellaio il taglio migliore in modo che il risultato sia morbido e succoso. Anche i bambini apprezzeranno molto questo piatto perché l'accoppiata carne, formaggio filante è davvero irresistibile a qualunque età!

Oltre a questa ricetta vi proponiamo di realizzare anche quest'altro secondo di carne che di certo vi

piacerà: polpette ripiene piccanti!

## INGREDIENTI

Fettine di vitello o manzo (a seconda dei vostri gusti)  
sottilette  
prosciutto cotto  
formaggio grattugiato (grana o parmigiano)  
1 cipolla  
pomodorini  
alloro  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli involtini, prendete una fettina di carne vi adagiate una fetta di prosciutto cotto una di sottiletta un po' di formaggio e sale.



- 2 Chiudete ad involtino e continuate così fino a che non sono finiti gli ingredienti.

Adagiate il tutto in una pirofila bassa e capiente (dipende da quanti ne fate) irrorate con

olio e condite con sale, i pomodorini tagliati a spicchi , la cipolla tagliata sottile, l'alloro e una spolverata di formaggio.



- 3 Coprite con il coperchio e cuocete a fuoco dolce fino a cottura (bagnate giusto il fondo con un po' d'acqua).

Questi involtini sono ottimi!!

## CONSIGLIO

**Ho dello speck da consumare, potrei utilizzarlo al posto del prosciutto?**

Certo va benissimo!

**Con cosa potrei sostituire le sottilette?**

Puoi sostituirle con delle fettine di formaggio morbido come l'Asiago ad esempio.

**Posso preparare in anticipo gli involtini?**

Certo, puoi farli prima e cuocerli quando ti servono.