

SECONDI PIATTI

## Oseleti scapadi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO fettine oppure fettine di maiale - 500 gr

PANCETTA (TESA) oppure speck - 4 fette

LARDO DI MAIALE 8 fette

SALVIA 4 foglie

CIPOLLE ½

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Battete le fettine di carne aiutandovi con un batticarne.



**2** Adagiate su ogni fetta di carne una fetta di pancetta o di speck e una foglia di salvia.

Arrotolate le fette di carne e avvolgetele con una fetta di lardo e chiudeteli con uno stuzzicadenti.



**3** Scaldare in una casseruola dell'olio e fatevi soffriggere la cipolla, aggiungetevi gli involtini e fate rosolare anch'essi.



4 Aggiungete della salsiccia fresca (se vi piace) e bagnate con del vino bianco ed eventualmente con del brodo portando gli involtini a cottura.





5 Servite gli involtini con della polenta gialla morbida o con dei fagioli borlotti in umido.