

SECONDI PIATTI

Involtini di carne in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Preparare gli **involtini di carne in friggitrice ad aria** è un modo **semplice e salutare** per **portare in tavola un piatto gustoso e croccante**. Questa ricetta, perfetta per ogni occasione, ti permette di cucinare degli **involtini di carne dorati e saporiti** con meno (o niente) olio rispetto alla [frittura](#) tradizionale.

I nostri **involtini di carne in friggitrice ad aria** sono ripieni di **buon formaggio filante** diventando così un **piatto ricco e sfizioso** adatto a tantissime occasioni.

La [friggitrice ad aria](#) è ormai diventata presente in ogni cucina: poco ingombrante, **consuma molto meno rispetto ad un forno tradizionale** e il cibo

cotto con questo sistema risulta sempre più
leggero e croccante.

Cuciniamo insieme gli involtini di carne in friggitrice
ad aria? Con il nostro passo passo è molto semplice.

Iniziamo!

INGREDIENTI PER GLI INVOLTINI DI CARNE IN FRIGGITRICE AD ARIA

FETTINE DI VITELLO circa 300 g di carne
in totale - 4

PANGRATTATO 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

FORMAGGIO a fette sottili - 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr

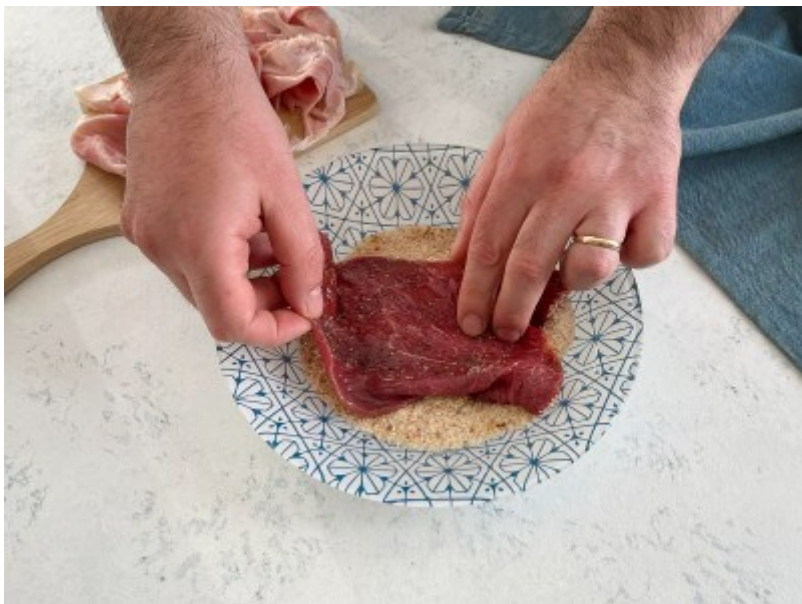
SALE

PEPE

COME FARE GLI INVOLTINI DI CARNE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Ungi le fettine di carne di vitello con olio extravergine di oliva e insaporisci con sale e pepe. Impana le fettine nel pangrattato.





2 Disponi la fetta di carne sul tagliere, metti al centro una fetta di prosciutto cotto e una

fetta di formaggio, infine chiudi prima i lati della fettina verso il centro e poi arrotola per formare l'involtino.

Se è necessario ferma l'involtino con due stuzzicadenti per evitare che si apra in cottura. Ripeti questi passaggi per le altre fettine di carne.





3 Metti gli involti nel cestello della friggitrice ad aria ricoperta da carta forno leggermente unta. Spruzza gli involtini con olio e cuoci a 180°C per 20 minuti, rigirando a metà cottura.

Servi gli involtini di carne ripieni al formaggio ancora caldi, accompagnati da una bella insalata fresca.



SE TI SONO PIACIUTI GLI INVOLTINI DI CARNE IN FRIGGITRICE AD

[Cozze gratinate in friggitrice ad aria](#)

[Crocchette di patate in friggitrice ad aria](#)

[Fish and Chips in friggitrice ad aria](#)

[Nuggets di pollo in friggitrice ad aria](#)

[Pollo in friggitrice ad aria](#)

ARIA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE: