

SECONDI PIATTI

Involtini ripieni di formaggio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando il tempo è poco e si è stanchi di mangiare sempre le solite, e un pò noiose scaloppine, la soluzione per mangiare un [secondo piatto](#) veloce e gustoso, può rivelarsi più semplice di quello che ci si aspetta.

Gli involtini ripieni di formaggio, non sono altro che una fettina di carne avvolta intorno ad un pezzo intero di formaggio a pasta filata, che una volta scaldato, diventerà il cuore filante e cremoso del vostro involtino.

Abbiamo voluto insaporire il tutto con un pò di sale profumato fatto in casa nel quale però si possono sostituire gli aromi e aggiungerne altri.

Poi puoi accompagnare gli involtini ripieni di formaggio con un [contorno](#) di verdure come il [cavolo nero ripassato in padella](#), e il successo è assicurato.

INGREDIENTI

PROVOLA 400 gr

LONZA DI MAIALE 600 gr

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE 4 gr

PEPE NERO 2 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 40 gr

FARINA 50 gr

ACQUA 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli involtini ripieni di formaggio, Comincia tagliando la provola, Dipende dalla forma che hai a disposizione, ma cerca di ottenere 10 pezzi più o meno uguali tra di loro di massimo 6 cm di lunghezza.

Sfoglia un rametto di rosmarino e 1 di salvia, aggiungi uno spicchio d'aglio pelato e trita finemente. Se vuoi puoi usare un frullatore o il mortaio.



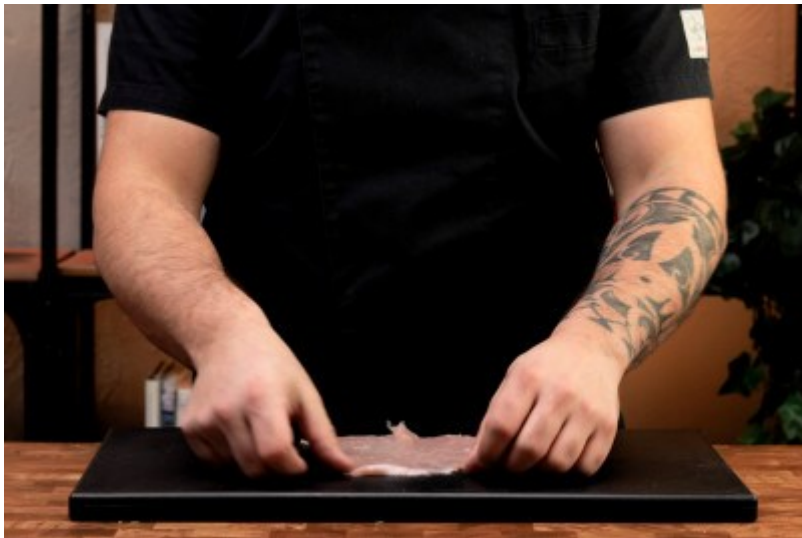


2 Trasferisci il trito in una ciotola e aggiungi il sale e il pepe. Poi mescola bene.





- 3 Taglia al lonza di maiale in 10 fette, di circa 1 cm di spessore. Per evitare di utilizzare carta da forno o pellicola, inumidisci la carne con un pò d'acqua e battila con un batticarne, con movimenti che vanno dall'interno verso l'esterno. L'acqua permetterà al batticarne di scivolare senza strappare la carne. Ripeti l'operazione con tutte le fettine.





- 4 Poi posiziona al centro un pezzo di formaggio e ripiega i lati della fetta di carne verso l'interno Arrotola fino ad ottenere un involtino. Chiudi con uno stecchino di legno e metti da parte.





5 In una padella versa l'olio e una noce abbondante di burro.

In un piatto versa la farina e condiscila con un pò di sale profumato. Infarina per bene gli involtini su tutti i lati e mettili a cuocere nella padella.





- 6 Lasciali rosolare a fuoco medio per bene su tutti i lati poi aggiungi mezzo bicchiere di acqua, Copri con un coperchio e lascia cuocere per circa 3 minuti..





7 Trasferisci gli involtini su di un piatto, e aggiungi un altro mezzo bicchiere d'acqua nella padella per fare il sughetto. Alza il fuoco e lascia stringere mescolando Per emulsionare.

Una volta pronto versa sugli involtini.



