

ANTIPASTI E SNACK

Involtini speck e brie

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 4 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Gli involtini speck e brie sono una piccola tentazione gastronomica che conquista al primo morso. Questa preparazione è la dimostrazione di come l'unione di due ingredienti di eccellenza possa dare vita a un piatto raffinato e di grande carattere. Il cuore morbido e fondente del brie viene avvolto dalle note decise e speziate dello speck, che in cottura diventa piacevolmente croccante, creando un equilibrio di consistenze davvero irresistibile.

Per arricchire il tuo buffet, potresti servire questi bocconcini insieme a del [risotto speck e gorgonzola](#) o proporre come alternativa dei profumati [canederli](#). Se ami gli abbinamenti con i formaggi fusi, non perderti anche la nostra versione del [formaggio fritto](#)

o questa sfiziosa idea per degli involtini ripieni di formaggio. Preparare gli involtini speck e brie è semplicissimo e richiede pochissimo tempo, rendendoli la soluzione ideale per un aperitivo improvvisato o un salvacena goloso.

INGREDIENTI PER GLI INVOLTINI

SPECK E BRIE

SPECK 12 fette

BRIE 200 gr

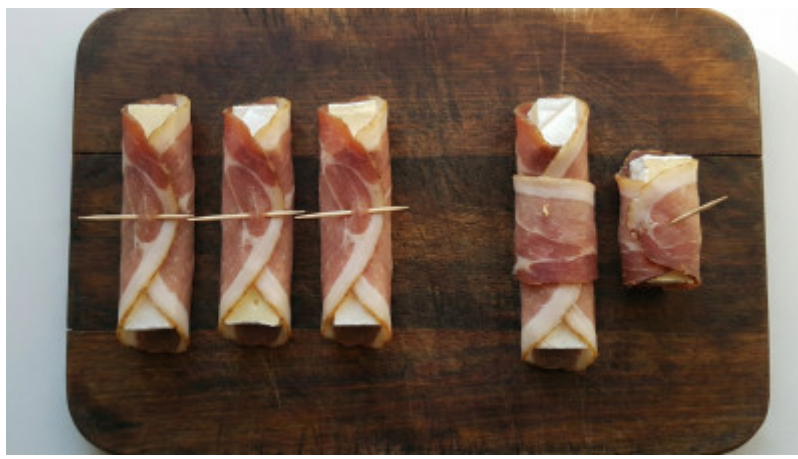
ERBA CIPOLLINA fresca -

GHERIGLI DI NOCE 8

PREPARAZIONE DEGLI INVOLTINI SPECK E BRIE

- 1 Prepara il formaggio: prendi il Brie e taglialo a cubetti o rettangoli di circa 2-3 cm per lato. Se la crosta esterna ti sembra troppo spessa o dura, rimuovila leggermente, ma lasciala se preferisci una consistenza più rustica. Stendi lo speck: posiziona le fette di speck su un tagliere pulito, assicurandoti che siano ben distese. Crea l'involtino: metti un cubetto di formaggio all'estremità di ogni fetta di speck. Arrotola con cura la carne attorno al formaggio, stringendo bene per evitare che il ripieno fuoriesca subito durante la cottura. Infilza ogni involtino con uno stuzzicadenti di legno per mantenere la forma e facilitare la presa ai tuoi ospiti.





2 Prepara la teglia: rivesti una teglia con della carta forno e disponi gli involtini in modo ordinato, lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro. Inforna e griglia: accendi il grill del forno a 200°C e, quando è ben caldo, inserisci la teglia. Lascia cuocere per circa 3-4 minuti: osserva lo speck finché non diventa leggermente croccante e il cuore di Brie inizia a sciogliersi diventando filante. Decora e servi: sforna gli involtini e trasferiscili su un piatto da portata. Spolvera con dell'erba cipollina tritata e aggiungi qualche gheriglio di noce per un tocco croccante extra. Servili immediatamente finché sono caldi!



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: lo speck e il brie sono naturalmente privi di glutine; assicurati solo che lo speck non sia stato lavorato con additivi contenenti glutine leggendo bene l'etichetta.

Versione senza lattosio: puoi preparare questi involtini utilizzando un brie senza lattosio o sostituendo il formaggio con un caprino stagionato naturalmente privo di lattosio.

Versione light: per una variante più leggera, sostituisci lo speck con della bresaola e scotta gli involtini in una padella antiaderente senza aggiungere grassi.

L'idea vegetariana/vegana: utilizza delle fette di affettato vegetale affumicato e un "formaggio" vegano a pasta molle a base di anacardi o latte di cocco.

L'idea WOW: aggiungi un gheriglio di noce all'interno dell'involentino prima di chiuderlo e, una volta sfornati, guarnisci con un filo di miele di castagno. Trovi altre idee creative in [questo link](#).

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per evitare che il brie si sciolga troppo velocemente e fuoriesca del tutto, taglialo a bastoncini spessi e assicurati che lo speck lo avvolga completamente, sigillando bene i bordi. Un breve passaggio in freezer (10 minuti) prima della cottura aiuterà il formaggio a mantenere la forma.

Lo sfizio in più: aggiungi una fogliolina di salvia o un rametto di rosmarino tra lo speck e il formaggio prima di arrotolare: il profumo delle erbe aromatiche esalterà le note affumicate del piatto.

L'idea per i bambini: se il sapore dello speck risulta troppo forte o speziato per i più piccoli, puoi sostituirlo con del prosciutto cotto di alta qualità, magari insieme a queste [crocchette di patate in friggitrice ad aria](#).

Idea antispreco: Se ti avanzano delle fette di speck o dei pezzetti di brie, non lasciarli in frigo! Puoi tritarli grossolanamente e usarli per arricchire una frittata!

CONSERVAZIONE

Gli involtini speck e brie vanno gustati caldi e filanti appena pronti. Se dovessero avanzare, si conservano in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico e possono essere riscaldati brevemente in forno o al microonde, anche se perderanno parte della loro croccantezza originale.