

SECONDI PIATTI

Involtini alla Mostarda di Cremona

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 200 g Chorizo o una salsiccia simile
- 2 cucchiaini da tavola di pane bianco bagnato con il latte e strizzato
- 2 tuorli
- 2 cucchiaini da tavola di parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- 1 kg di scaloppine
- 300 g di Mostarda
- ¼ di tazza di burro
- ¼ di tazza di vino bianco secco.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate insieme la carne della salsiccia, il pane, i tuorli e il parmigiano.

Salate e pepate a piacere e mescolate bene.

Battete le scaloppine leggermente e spalmate su ogni scaloppina la carne della salsiccia. Inoltre su ognuna versate 1 cucchiaino da tè di mostarda tagliata a pezzettini. Arrotolate le scaloppine e legate ogni involtino con un pezzo di spago.

In una padella scaldate a fuoco medio il burro e cucinate gli involtini per 15 minuti, girandoli spesso affinché si rosolino in modo uguale in tutti i lati.

Togliete gli involtini dalla padella e posateli su un piatto ad arte.

Aggiungete il vino alla padella e a fuoco lento mescolate bene.

Aggiungete 2 cucchiai da tavola di acqua, rimettete gli involtini nella padella e cucinate a fuoco lento per 10 minuti, aggiungendo se necessario un po' d'acqua per evitare che gli involtini si attacchino al fondo della padella.

Servite con il resto della Mostarda di Frutta.