

SECONDI PIATTI

Involtini con marroni, prosciutto, uvetta e pinoli

LUOGO: Europa / Italia

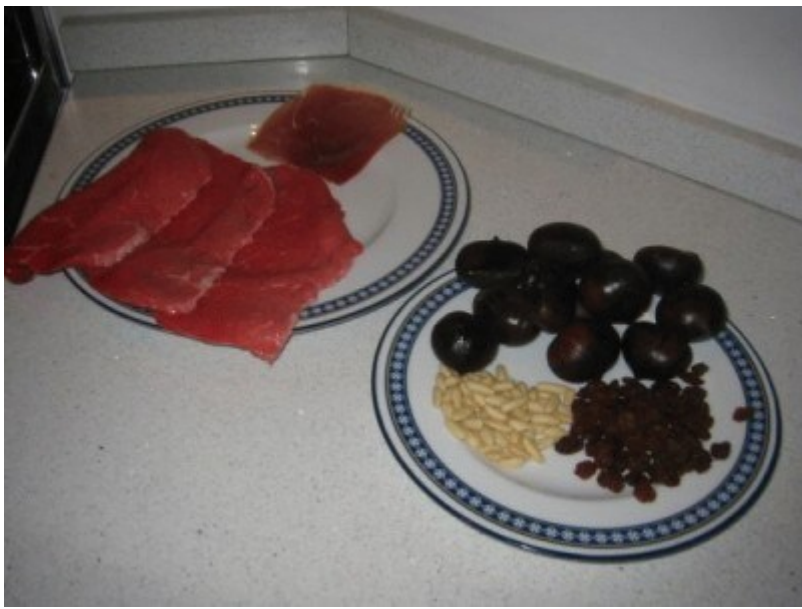
DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Fettine di carne di vitellone
prosciutto crudo
marroni
uvetta
pinoli
sale
pepe
alloro
olio.

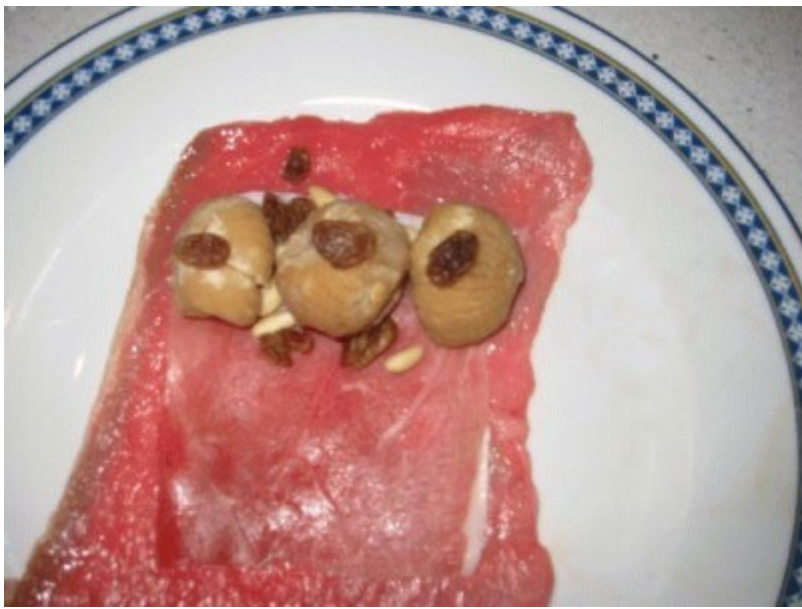
PREPARAZIONE



2 Per prima cosa bollire i marroni in pentola a pressione per 35' con foglie d'alloro e sale.



3 Preparare gli involtini mettendo su ogni fettina di carne un po' di prosciutto crudo, dell'uvetta ammollata, dei pinoli e i marroni lessati e sbucciati.



4 Chiudere ogni involtino con stuzzicadenti.



5 Rosolare in olio.



6 Quando gli involtini saranno ben dorati aggiungere dei pinoli, dell'uvetta, delle foglie d'alloro, aggiustare di sale e pepe.



7 Aggiungere dell'acqua per portare a cottura.



8 Poco prima della fine cottura aggiungere anche qualche marrone sbucciato.

