

SECONDI PIATTI

## Involtini con marroni, prosciutto, uvetta e pinoli

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

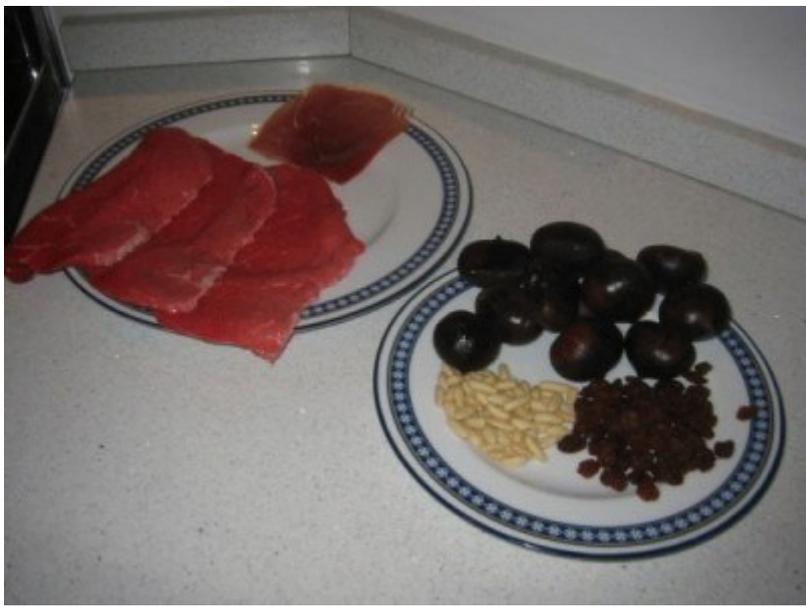
---



### 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.

