

SECONDI PIATTI

Involtini di filetto di maiale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Bulgaria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



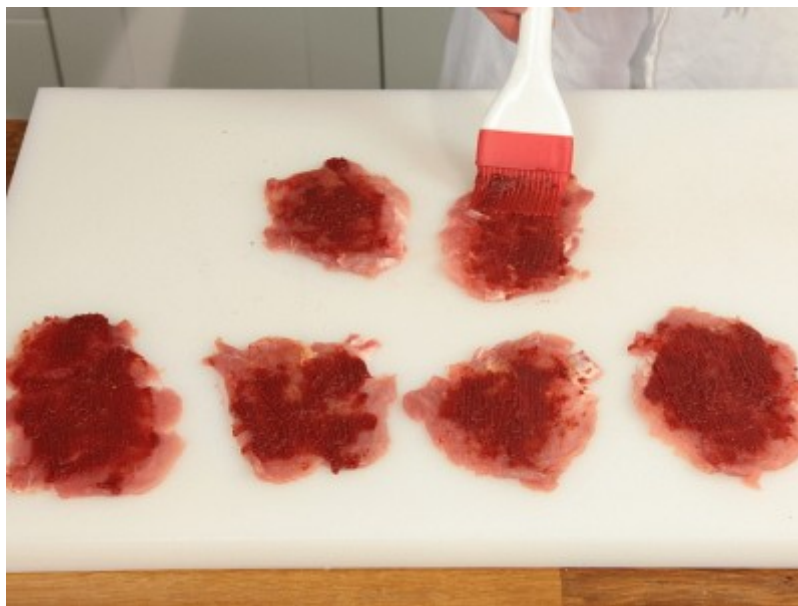
Gli **involtini di filetto di maiale** sono un secondo molto gustoso ma molto semplice da fare, così come lo è lo spezzatino di [carne con le patate](#). Un piatto perfetto per una cena che piacerà a tutti! Provate la ricetta e vedrete che buona! Provate queste braciole di carne accompagnandole a [gustose patate al forno](#), in questo modo avrete completato la cena!

INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 1 kg
FORMAGGIO FRESCO 200 gr
FUNGHI 2 tazze
SPICCHIO DI AGLIO 4
LIMONE 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO 1 mazzetto
BURRO 100 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli involtini di maiale, sfilettate finemente il filetto, salatelo e spennellatelo con concentrato di pomodoro e pepe.



- 2 Prendete una padella e fatevi stufare i funghi con il burro, l'aglio ed il prezzemolo tritato.

Aggiungetevi, quindi, il formaggio a pezzi e un goccio d'acqua.



- 3 Distribuite il ripieno sui filetti, arrotolateli e fissateli con dello spago da cucina.



4 Ponete una griglia sul fuoco e fatela scaldare fino a che risulti rovente, quindi grigliatevi gli involtini.



5 Serviteli con un'insalata fresca a piacere oppure con delle [patate arrosto](#).

CONSIGLI E CURIOSITÀ