

SECONDI PIATTI

Involtini di lombata di maiale ripieni

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

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



Gli **involtini di lombata di maiale** farcita sono un'ottima soluzione per chi non ha molte idee per cena. Questi involtini di maiale sono facili e veloci, perfetti per chi ama i secondi piatti a base di carne. Il sughetto che si forma man mano che si va avanti nella preparazione è fantastico, da raccogliere rigorosamente con una gloriosa scarpetta di pane. Come contorno potete abbinare delle verdure di stagione e se amate particolarmente il maiale vi lasciamo anche un'altra idea: [costine di maiale con la verza!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le fette di lombata, adagiatevi sopra un foglio di carta forno e battetele con un batticarne per assottigiarle ed allargarle.

Riunite in un tritatutto la carne di maiale macinata, il prezzemolo e l'aglio e tritate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unite al composto il pangrattato ed il parmigiano e regolatelo di sale e pepe.

Adagiate su ciascuna fetta di lombata una fogliolina di salvia e la farcia appena preparata. Chiudete le fette ad involtino e legate ciascun rotolino con dello spago da cucina (o con degli stuzzicadenti). Mettete sul fuoco un pentolino con 500 ml di acqua ed un dado e lasciate che la gelatina si sciolga nell'acqua.

Fate fondere e scaldare il burro e l'olio extravergine d'oliva in una padella, nel frattempo infarinate gli involtini.

Fate rosolare gli involtini in padella con il burro e l'olio, quindi unite alla padella la carota, la cipolla ed il sedano tagliati grossolanamente.

Quando gli involtini e la verdura sarà ben rosolata, sfumate il tutto con il vino bianco e lasciate che questo evapori completamente.

Macchiate la preparazione con un cucchiaino di concentrato di pomodoro e portatela a cottura con successive aggiunte di brodo, ci vorrà circa un'ora.

A cottura ultimata, prelevate gli involtini dalla padella e passate in un colino a maglie fitte il sugo di cottura.

Disponete gli involtini su di un vassoio da portata e nappateli con la salsa appena realizzata; servite immediatamente.

CONSIGLIO

Potrei cuocerle nella passata di pomodoro?

Sì, in questo caso avresti anche un ottimo sugo per condire la pasta.

Quanto tempo prima posso preparare gli involtini?

Puoi prepararli con un paio di ore d'anticipo e poi cuocerli quando ti fa più comodo.

Una volta cotti per quanto tempo posso conservarli?

Puoi conservarli per 24 ore in un contenitore chiuso ermeticamente in frigorifero.