

SECONDI PIATTI

Involtini di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [135 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **involtini di maiale** sono perfetti per una cena rustica e hanno un solo imperativo: del buon pane che li accompagni per finire in bellezza con una super scarpetta! Noi li facciamo così, con un cuore di lardo e il profumo tutto mediterraneo della salvia e dell'alloro! Provate la nostra versione semplice e saporita, non servono doti da grande cuoco, anzi è una ricetta adatta a tutti anche a chi non è esperto in cucina. Con le fettine di maiale vi consigliamo anche le [fettine di maiale gratinate](#).

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE 8 fette
LARDO DI MAIALE 100 gr
POMODORO PELATO 850 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE intero
- 1
SALVIA 8 foglie
ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un generoso giro d'olio in una casseruola, aggiungete circa 3 cucchiaini abbondanti di battuto di carota, cipolla e sedano, un peperoncino e lasciate soffriggere.



- 2 Nel frattempo, disponete le fettine di carne su un tagliere, copritele con della pellicola trasparente ed allargatele e appiattitele con un batticarne.



- 3 Mettete una foglia di salvia su ogni fetta di carne, aggiungete dei pezzettini di lardo tagliato alto, un pizzico di sale, una macinata di pepe e arrotolate il tutto fissando gli involtini con degli stuzzicadenti.



4 Disponete gli involtini nella casseruola appoggiandoli dalla parte della chiusura così da

sigillarla immediatamente; lasciateli rosolare.



- 5** A questo punto aggiungete il pomodoro pelato, una foglia di alloro, un pizzico di sale e lasciate cuocere a casseruola coperta e a fiamma bassa per circa 2 ore. Se necessario aggiungete un po' d'acqua tiepida per non far bruciare il sugo.



- 6** Servite gli involtini ben caldi irrorati con il loro fondo di cottura.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare dei pomodorini freschi?

Si certo, verrà un piatto buonissimo!

Posso congelare una volta cotto?

Sì mettilo in un contenitore ermetico per alimenti.

Per non rendere il piatto troppo pesante con cosa potrei sostituire il lardo?

Puoi sostituirlo con un pezzetto di formaggio stagionato.