

SECONDI PIATTI

# Involtini di maiale

di: *Cookaround*

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