

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
cucchiari 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.

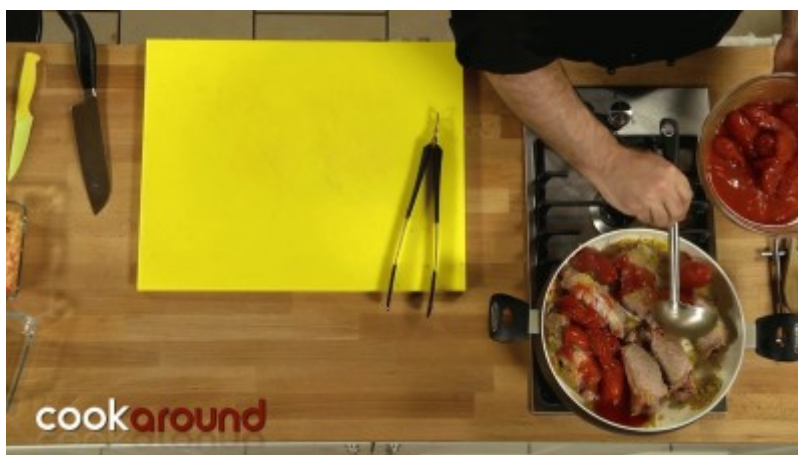


4 Disponete gli involtini nella casseruola appoggiandoli dalla parte della chiusura così da

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