

SECONDI PIATTI

Involtini di maiale, ceci, timo e rosmarino

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



Gli involtini di maiale con ceci timo e rosmarino sono davvero saporiti! È di certo una variazione molto particolare che si discosta in maniera gustosa e diversa dai soliti involtini di carne. la presenza dei ceci e delle erbe aromatiche di certo rende il tutto molto profumato e dalla consistenza particolare. Non serve essere grandi chef per realizzare la ricetta che vi stiamo andando a proporre, anzi è decisamente semplice! Quella che vi lasciamo qui di seguito è un passo passo grazie al quale avrete un risultato eccellente!

Se amate i secondi di carne poi, dopo aver realizzato questa, vi invitiamo a provare anche la ricetta delle [fettine di maiale ai funghi](#), irresistibili!

INGREDIENTI

circa 100 g di ceci
4 salsicce
8 cosce di maiale tagliate
2 foglie di alloro
poco timo
poco rosmarino
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 spicchio di aglio
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco brodo di carne
mezzo bicchiere di vino bianco
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli involtini di maiale, ceci, timo e rosmarino, disponete su un piano di lavoro tutti gli ingredienti che vi serviranno successivamente per cucinare.



2 Mettete i ceci in una ciotola con abbondante acqua e lasciate in ammollo per 12 ore.

Trasferite in una pentola e coprite con nuova acqua, fate bollire per circa 1 ora e scolate per bene i ceci.



3 In un frullatore frullare bene 5 cucchiari di ceci.

Tritate finemente le foglie di timo e rosmarino.

In una ciotola mettete il trito, i ceci, la salsiccia priva del budello e mescolare per bene.



- 4 Sopra le fette di maiale ben aperte mettete il ripieno e chiudete ad involtino fermando con lo spago.



- 5 Tritare la carota, la cipolla ed il sedano.

In una padella mettete l'olio con il trito appena preparato, l'alloro e l'aglio e fate soffriggere.



- 6 Eliminare l'aglio, unire gli involtini e rosolare da tutti i lati, sfumare con il vino bianco, unire 2 dita di brodo di carne e cuocere fino ad avere una salsa densa.



- 7 Eliminate il filo e servire gli involtini interi o tagliati a rondelle nappando con la salsa e le verdure.

Potete servire con un tortino di cavolfiore.





CONSIGLIO

Invece di frullare potrei passare al passa verdure?

Sì andrà bene lo stesso!

Potrei sostituire i ceci con i fagioli?

Non abbiamo sperimentato, ma non deve essere per niente male!

Posso fare in anticipo le braciole?

Potresti senz'altro farle prima ma ti consiglio di cuocerle al momento, poco prima di servire.