

SECONDI PIATTI

Involtini di maiale, ceci, timo e rosmarino

di: *frangipane*

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 cucchiaini 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