

SECONDI PIATTI

Involtini di maiale golosi

di: *didolina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

5 fettine di prosciutto di maiale
scamorza affumicata
prosciutto cotto
sale
pepe
panna
burro
parmigiano grattugiato.

Se amate i secondi carne ma siete stufi della solita fettina, ecco allora, gli **involtini di maiale golosi** sono quello che fa per voi! Si tratta di una ricetta molto interessante, di quelle perfette da fare a cena quando a tavola si riunisce tutta la famiglia con una gran fame! La ricetta è davvero interessante perché decisamente furba in quanto vi permetterà di offrire qualcosa di molto gustoso avendo anche la possibilità di riciclare qualche avanzo in frigorifero. Questa è solo una delle mille varianti che in realtà si possono fare. Provate questa per fare le [fettine alla pizzaiola](#), buonissime!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli involtini di maiale golosi, la prima cosa da fare è quella di tagliare prosciutto e scamorza a dadini, aprire le fettine e salarle, poi mettere il prosciutto e la scamorza e una spolverata di formaggio grattugiato.



- 2 Richiuderle come degli involtini.



- 3 Infarinarli bene.



- 4 Prendere un tegame far sciogliere un po' di burro e far cuocere da entrambi i lati gli involtini.



- 5 Far cuocere 10 minuti ed aggiungere la panna e far cuocere altri 10 minuti.



6 Servirli ben caldi.

CONSIGLIO