

SECONDI PIATTI

Involtini di prosciutto al vino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Semplici e buonissimi, gli involtin di prosciutto al vino sono davvero saporiti e perfetti per una cena che metta d'accordo tutta la famiglia, perché sì pur essendoci del vino sono ideali anche per i bambini, in quanto la parte alcolica evapora per lasciare posto solo a una crema deliziosa. Un secondo rapido e saporito che richiede pochi ingredienti. Un buon modo per portare in tavola un piatto sfizioso senza perdere troppo tempo in cucina. un'insalatina per accompagnare gli involtini ed il gioco è fatto. Questa che vi diamo poi, è solo ed esclusivamente un'idea, voi potete utilizzare anche altri tipo di carne, come ad esempio si presta benissimo a questo scopo sia il petto di pollo che quello di

tacchino. Se amate questo genere di piatti, ecco allora per voi, un'altra bella idea: involtini di [pollo ai peperoni](#), super buoni anche questi!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO a fettine - 500 gr
FORMAGGIO semi stagionato, vaccino - 50 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
CAROTE 1
CIPOLLE tritata - ½
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
FARINA 50 gr
PREZZEMOLO 2 ciuffi
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare gli involtini di prosciutto al vino, pulite la carota e tagliatela a bastoncini, seguendo la lunghezza; tagliate il formaggio a bastoncini.

Battete le fettine con un batticarne; salatele e pepatele.



2 Collocate al centro di ogni fettina, un bastoncino di carota, uno di formaggio e qualche foglia di prezzemolo.



3 Arrotolate le fettine e fermate l'involto con uno stuzzicadenti.



4 Infarinate gli involtini eliminando la farina in eccesso.



- 5 In una padella rosolate la cipolla con l'olio e il burro, aggiungete gli involtini e fateli dorare su tutti i lati.



- 6 Sfumate con il vino e lasciate cuocere a fiamma bassa per 10 minuti o fino a che la salsa non assuma una consistenza vellutata; regolate di sale.



- 7 Servite gli involtini con la loro salsa di cottura.