

SECONDI PIATTI

## Involtini rucola e provola

di: *VOLPINA*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 6 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 4 fette di carpaccio di carne tagliate leggermente più spesse
- 1 confezione di rucola
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di provola
- 4 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- insalata mista
- 7 pomodorini.

### PREPARAZIONE

- 1 Sopra le fette di carpaccio mettete una fetta di prosciutto, una di provola e poca rucola.



**2** Arrotolate le fette su se stesse.



**3** Prendete 4 spiedini in bamboo e infilate gli involtini in modo da lasciare un po' di spazio tra uno spiedino e l'altro.



4 Con un coltello ben affilato tagliare gli involtini lungo gli spiedini.



- 5 In una padella mettete 2 cucchiaini di olio aggiungete gli spiedini e fate rosolare per 5-6 minuti.



- 6 Tagliare i pomodorini a dadini, aggiungete l'insalata e l'olio, mescolare e mettete sopra un piatto concludendo con gli spiedini.

