

SECONDI PIATTI

## Rotolini di crudo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **rotolini di crudo** sono dei bocconcini davvero saporiti che faranno la felicità di grandi e piccoli. Questi involtini sono proprio sfiziosi oltre che semplicissimi da fare e basterà abbinarci una semplice insalata per far sì che sia pronta la cena in pochi minuti. Provate questa ricetta dal risultato interessante e fateci sapere se vi è piaciuta! Se volete abbinarci un primo facile ed economico vi lasciamo un'altra idea gustosa: [pasta alla pecoraia](#), buonissima!

### INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 175 gr  
CARNE MACINATA DI MAIALE 175 gr  
PROSCIUTTO CRUDO 12 fette  
PANGRATTATO 35 gr  
PANNA 35 gr  
BURRO 35 gr  
PASSATA DI POMODORO 35 gr  
BRODO DI CARNE 100 ml  
SALVIA 2 foglie  
BASILICO 1 ciuffo  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei rotolini di crudo, lasciate riposare per qualche minuto il macinato, condito con sale e pepe.

In un tegame, scottate il pane grattugiato e la panna, quindi mescolate il composto alla carne.



- 2 Stendete le fette di prosciutto, formate delle polpettine con la carne e mettetele sopra ogni fetta, che arrotolorete a involtino.



**3** In una padella, sciogliete il burro con la salvia, il basilico e il peperoncino. Unite i fagottini e rosolateli per 3 minuti.



**4** Allungate con il pomodoro e il brodo e lasciate cuocere per 25 minuti.



- 5 Trasferite i fagottini sul piatto di portata, mentre fate restringere il fondo di cottura per qualche minuto. Quindi regolatelo di sale e pepe e versatelo sui fagottini.

CONSIGLIO