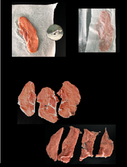
Involtini di
VITELLO

INGREDIENTI (15 involtini*)

- Fettine di vitello 250 gr
- Formaggio tagliato/da tagliare sottile 100 gr**
- Prosciutto cotto o mortadella 100 gr
- Farina 00 ~ 60 gr
- Vino bianco ~ 50 ml
- Burro 50 gr
- Olio di oliva
- Salvia fresca ~ 12 foglie
- Sale
- Pepe
- Stecchini / stuzzicadenti

*5 porzioni normali
**es. Provolone, Fontina, Montasio...

1



Se le fettine non sono già sottilissime, procedere con la battitura della carne con un pesta carne.

Mettere la fettina di vitello tra due fogli di carta forno e battere la carne con un movimento dal centro che termina verso l'esterno per aiutare la distensione.

Quindi porzione la carne in fettine più piccole con un coltello.

Ripetere la battitura su ogni fettina rendendole belle sottili.

La seconda battitura aiuta anche a ricomporre le fettine con delle aperture.

2

Su ciascuna fettina: mette una fettina di prosciutto (o mortadella) stando all'interno della fettina, sopra una fettina di formaggio sottile, un pizzico di sale e un po' di pepe se piace.

Quindi arrotolare partendo dalla parte più larga della fettina.

Appoggiare un pezzettino di salvia sopra l'involtino e chiudere con uno stecchino (molto più rapido da togliere dello spago su pezzi di carne così piccini).

Se è la prima volta usate 3 stecchini, 2 per i lati e uno per la chiusura centrale.

3

Mettere la farina in una ciotola e passarvi dentro gli involtini, uno ad uno, per infarinarli.

Questa operazione va fatta a ridosso della cottura perché dopo poco la farina comincia ad assorbire l'umidità della carne creando una patina collosa.

Se si vuole preparare gli involtini in anticipo riporli in frigo coperti senza infarinatura.

4

Sciogliere il burro in una padella con un cucchiaio di olio d'oliva e 3/4 foglioline di salvia spezzate a mano.

Appena il burro è sciolto e ha preso calore aggiungere gli involtini e rigirarli per un minuto circa. Appena cominciano a perdere colore versare il vino bianco e lasciare andare rigirando fin tanto che il vino non ha sfumato (2/3 minuti per far evaporare l'alcol).

Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua o del brodo se disponibile (meglio), abbassare la fiamma e coprire con un coperchio.

5

Lasciare cuocere, a fuoco moderato, per 7/8 minuti rigirando gli involtini un paio di volte e, se troppo asciutto, aggiungere un poco di acqua o di brodo.

Rimuovere il coperchio, assaggiare il sughetto e nel caso aggiustare il sale.

Se il sughetto è ancora lungo (acquoso) lasciare andare ancora qualche minuto.

6

Puoi servire.

Si possono accompagnare con un classico purè di patate o con una semplice e leggera insalata.

BUON APPETITO

Un immancabile classico.

Gli involtini si prestano anche ad essere surgelati (da cotti).

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it