



CARNE / SPEEDY

Involtoni al lardo di Colonnata

28 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
840K

NOTE

INGREDIENTI

8 fettine sottili di vitello (da 100 g)

8 fette di Lardo di Colonnata

500 g di Funghi champignon

150 g di Speck

160 g di Scamorza affumicata

1 spicchio di Aglio

3 rametti di Maggiorana

2 foglie di Salvia fresca

1 ciuffetto di Prezzemolo

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per trifolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate i funghi, strofinateli con un panno umido controllando che non vi siano residui di terra, poi tagliateli a piccoli pezzi.
- In una padella fate imbiondire nell'olio l'aglio tagliato a metà, quindi aggiungete i funghi e lasciateli tricolore a fiamma bassa per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto; solo se necessario unite poca acqua calda. A fine cottura regolate di sale e pepe e profumate con il prezzemolo finemente tritato.
- Distendete le fettine di carne e distribuite su ciascuna un po' di funghi, un po' di scamorza tagliata a cubetti e mezza fettina circa di speck. Avvolgete le fettine in modo da ottenere degli involtini, quindi arrotolate su ognuno una fetta di lardo di Colonnata e fermateli con dello spago da cucina. Procedete così fino a utilizzare tutti gli ingredienti.
- In un tegame capiente fate scaldare per un paio di minuti un filo di olio insieme alla salvia e alla maggiorana; poi fatevi rosolare gli involtini a fiamma vivace su tutti i lati rigirandoli con un cucchiaio. Abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere per 7-8 minuti, quindi servite immediatamente.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Se preferite potete cuocere gli involtini anche nel forno: disponeteli su una teglia, irrorateli con un filo d'olio e metteteli in forno a 200°C per 8-10 minuti.