



Involtini con speck e funghi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
430K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Fesa di vitello

120 g di Speck a fettine

240 g di Funghi misti surgelati

2 cucchiaini di Farina 0

10 cl di Vino bianco secco

1 spicchio di Aglio

Prezzemolo fresco

Timo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per dorare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

Preparazione

- In una padella fate dorare l'aglio sbucciato in un fondo di olio, per 1-2 minuti a fuoco basso. Non appena prende colore, versatevi i funghi ancora surgelati e fateli cuocere a fiamma vivace per 10 minuti circa, fino a quando il liquido di vegetazione si sarà ben asciugato. A fine cottura regolate di sale e pepe, condite con del prezzemolo finemente tritato ed eliminate l'aglio.
- Se necessario battete con un batticarne le fettine, in modo che risultino ben sottili, quindi infarinatele leggermente.
- Sopra ciascuna fettina distribuite un po' di speck e una cucchiata di funghi; richiudete la carne in modo da formare dei fagottini e chiudeteli con degli stuzzicadenti. Procedete allo stesso modo così da formare tutti i fagottini desiderati.
- In un tegame capiente fate aromatizzare un filo d'olio con qualche rametto di timo; appena sarà ben caldo, adagiatevi i fagottini e fateli rosolare a fiamma vivace su tutti i lati, per 3-4 minuti, poi bagnate con il vino. Quando l'alcol sarà evaporato, abbassate la fiamma, salate e pepate, poi incoperchiate e prolungate la cottura per circa 10 minuti. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungete qualche cucchiaio di acqua calda. Servite i fagottini ben caldi.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Se lo desiderate, potete rendere i vostri fagottini filanti aggiungendo qualche cubetto di formaggio all'interno: provateli con la scamorza affumicata o con del brie.