



CARNE

Involtini di salsiccia e provolone



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

570K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Fettine di maiale

120 g di Salsicce

80 g di Provolone

2 Cipolle dorate

2 spicchi di Aglio

60 g di Funghi porcini secchi

10 cl di Vino bianco secco

2 rametti di Maggiorana

1 ciuffetto di Prezzemolo

1 ciuffetto di Basilico

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Mettete i funghi a bagno in acqua calda, appena ammorbiditi scolateli (tenendo l'acqua) e tagliateli a pezzetti. Sbucciate le cipolle e tritatele in modo grossolano. Mettete tutto da parte.
- Posizionate le fette di maiale sul tagliere e battetele con il batticarne in modo da sfibrare un po' la carne; poi rifilatele con il coltello, in modo da conferirgli una forma più o meno rettangolare, lasciandole grandi abbastanza per poter creare gli involtini.
- Frullate i ritagli del maiale nel mixer e trasferiteli in una ciotola.
- Tritate grossolanamente il provolone, sempre nel mixer; spellate e sbriciolate finemente le salsicce; tritate le erbe aromatiche. Mettete il formaggio, le salsicce e le erbe preparati nella ciotola insieme alla carne tritata, salate, pepate e mescolate.
- Farcite ogni fetta di maiale con un po' del composto preparato, distribuendolo in modo uniforme; quindi arrotolate le fette e chiudete gli involtini con uno spago da cucina.
- Schiacciate l'aglio 'vestito' (cioè con la buccia) e fatelo soffriggere in una padella larga e capiente, con un fondo di olio, per 1-2 minuti a fuoco basso.
- Appoggiate nella padella gli involtini, alzate la fiamma e fateli rosolare in modo uniforme per 4-5 minuti, girandoli con una spatola piatta senza bucarli.
- Sfumate con il vino, poi aggiungete le cipolle e i funghi, salate leggermente e fate insaporire per 1-2 minuti. Abbassate il fuoco, unite l'acqua filtrata dei funghi e cuocete per 12-15 minuti con il coperchio a metà. Se la salsa dovesse ritirarsi troppo, unite via via un po' di acqua bollente.

Carla Marchetti