

Involtini ripieni di formaggio e prosciutto



Descrizione

Gli involtini con prosciutto e formaggio sono un secondo piatto che piace a grandi e piccoli. Si preparano in pochissimi minuti, unica accortezza è chiuderli bene con gli stuzzicadenti per evitare che il ripieno esca in fase di cottura.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 10 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 fettine sottili di bovino adulto
8 fettini sottili di prosciutto cotto
8 fettini sottili di scamorza
3 foglie di **salvia**
1 rametto di **rosmarino**

1 rametto di **timo**
Farina q.b.
Brodo vegetale q.b.
Sale e Pepe q.b.
Olio EVO q.b.

Preparazione

- 1) Prepara gli involtini adagiando su ogni fettina di carne il prosciutto cotto e la scamorza.
- 2) Arrotola gli spiedini e chiudili bene con degli stuzzicadenti.
- 3) Prepara un trito con tutte le erbe aromatiche.
- 4) Passali nella farina e mettili a rosolare in una padella con un filo di olio caldo.
- 5) Cuocili con cura su tutti i lati, poi aggiungi del brodo di carne e le erbe.
- 6) Una volta terminata la cottura servi subito sulla tavola.