

Involtini di scottona con castagne e speck



Descrizione

Perfetti per l'autunno e l'inverno, gli involtini di Scottona con ripieno di castagne e speck sono una ricetta gustosa. Infatti, i sapori della carne di qualità incontra la dolcezza delle castagne e alla sapidità dello speck. Un piatto ideale per chi cerca idee nuove e saporite per utilizzare le fettine sottili di Scottona in cucina. Questi involtini sono facili e veloci da preparare.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 fettine di **scottona**
150 g di **castagne** già cotte e sbucciate
8 fettine di **speck** sottili
100 g di **formaggio** come provola o fontina
1 rametto di **rosmarino** fresco

2 cucchiaini di **olio evo**
1 bicchiere di **vino bianco** secco
1 spicchio d'**aglio**
Sale e pepe q.b.
Spago da cucina o stuzzicadenti

Preparazione

- 1) Tritate grossolanamente le castagne cotte.
- 2) Tagliate a cubetti piccoli il formaggio.
- 3) Mescolate le castagne tritate e il formaggio in una ciotola, creando un composto compatto. Aggiustate di sale e pepe a piacere.
- 4) Su ogni fettina di Scottona, adagiate una fetta di speck e un po' del composto di castagne e formaggio.
- 5) Arrotolate la carne con delicatezza, formando degli involtini ben chiusi, e fissate ogni involtino con uno spago da cucina o con uno stuzzicadenti per evitare che si aprano durante la cottura.
- 6) In una padella ampia, scaldate l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e il rametto di rosmarino.
- 7) Quando l'olio è caldo, aggiungete gli involtini e rosolateli su tutti i lati a fuoco medio, finché non saranno ben dorati.
- 8) Sfumate gli involtini con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcool.
- 9) Continuate la cottura per circa 10 minuti a fuoco basso, coprendo la padella con un coperchio.
- 10) Se necessario, aggiungete un po' d'acqua per evitare che si asciughino troppo.
- 11) Rimuovete il rosmarino e l'aglio dalla padella.
- 12) Servite gli involtini caldi, tagliando via lo spago o rimuovendo gli stuzzicadenti, accompagnandoli con un contorno di verdure di stagione, come purè di patate o funghi trifolati.