

SECONDI DI CARNE

Involtini all'emiliana

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fettine di vitello in fette di 75 g	600 g
Mortadella	100 g
Cipolla	200 g
Zucchero	1 cucchiaino
Aceto di vino	2 cucchiai
Vino bianco secco	4 cucchiai
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Affettate le cipolle sottilmente e fatele cuocere lentamente in un tegame con 2 cucchiai di olio evitando di farle imbiondire; salare, pepare e, qualche minuto prima di togliere dal fuoco, aggiungere l'aceto nel quale si sarà fatto sciogliere lo zucchero.
- 2 Battete un poco le fettine di carne, salatele, pepatele, stendete su ciascuna una fettina di mortadella e cospargete con uno strato di cipolle cotte.
- 3 Arrotolate le fette di carne su se stesse e fissatele con degli stecchini. Scaldate 2 cucchiai di olio in un tegame, fatevi rosolare gli involtini, spruzzateli con il vino bianco, salateli un poco e cuoceteli a calore moderato per una ventina di minuti.
- 4 Durante la cottura, se necessario, unite qualche cucchiaio di acqua calda o brodo. Servite caldi.