

SECONDI DI CARNE

Involtini alla siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello a fettine	600 g
Carciofi	2
Prosciutto crudo	50 g
Vino bianco	1/2 bicchiere
Burro	50 g
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiiai
Limone (succo)	1
Brodo vegetale	1/2 bicchiere
Farina	2 cucchiiai
Sale	
Pepe	
Salsa di pomodoro (facoltativo)	alcuni cucchiiai

Preparazione

- 1 Pulite i carciofi, togliete le foglie dure e le spine e scottateli per 5 minuti in acqua bollente, leggermente salata e acidulata con il succo di limone.
- 2 Scolateli e lasciateli asciugare su un canovaccio. Tritate intanto il prosciutto, mettetelo in una terrina e impastatelo con il burro.
- 3 Tagliate a piccoli spicchi i carciofi, stendete sul tagliere le fette di carne, ponete su ognuna un po' del composto e due spicchi di carciofo.
- 4 Salate e pepate leggermente, arrotolate, legate gli involtini con il filo e passateli nella farina. Mettete l'olio in un tegame, fate imbiondire la cipolla e unite gli involtini, lasciandoli dorare da ogni parte.
- 5 Unite il vino e continuate a cuocere a fiamma bassa, aggiungendo, se occorre, poco brodo caldo per volta.

6

Una volta ben cotti, ponete gli involtini con il loro sugo in un piatto di servizio riscaldato e portate subito in tavola. A piacere si può versare sugli involtini qualche cucchiaino di salsa di pomodoro.