

SECONDI DI CARNE

Involtini di fesa di vitello all'emiliana

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello (fette da 75 g ognuna)	8 fette sottili
Prosciutto cotto	80 g
Pancetta magra	50 g
Formaggio parmigiano grattugiato	3 cucchiai
Pangrattato	1 cucchiaio
Carota	1
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo	1 mazzetto
Pomodori maturi	400 g
Farina	poca
Uovo	1
Burro	1 noce
Olio d'oliva	
Brodo	poco
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tritate finemente la carota con la cipolla, la pancetta, il prosciutto, l'aglio e il prezzemolo.
- 2 Versate il trito in una casseruola, unitevi il parmigiano grattugiato, il pangrattato, l'uovo intero, qualche pizzico di sale e di pepe e mescolate in modo da ottenere un composto ben amalgamato.
- 3 Appiattite con il batticarne le fettine di fesa, salatele, pepatele leggermente e distribuitevi sopra un po' del composto preparato. Arrotolate le fettine su se stesse e legatele con un filo bianco.

- 4 Passate gli involtini nella farina e scuoteteli per eliminare quella eccedente. Mettete al fuoco il burro con qualche cucchiata di olio e fateli scaldare; adagiatevi gli involtini e lasciateli rosolare, rigirandoli ogni tanto.
- 5 Quando saranno dorati, aggiungetevi i pomodori precedentemente scottati in acqua bollente, sbucciati e passati al setaccio.
- 6 Bagnateli a filo con il brodo, coperchiate e fate cuocere almeno per un'oretta, mescolando di tanto in tanto.
- 7 Disponete gli involtini su un piatto da portata caldo e cospargeteli con il sughetto di cottura ben ristretto e bollente. Serviteli subito in tavola.