

SECONDI DI CARNE

Involtini siciliani (versione 2)

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carne magra di vitello a fette sottili uguali	400 g
Sugna	50 g
Pangrattato	180 g
Formaggio pecorino grattugiato	200 g
Aglio	1 spicchio
Cipolle bianche	2
Pinoli	1 cucchiaio
Uvetta sultanina	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Sulla carne già tagliata e battuta, spalmate la sugna. Preparate l'impasto con la maggior parte del pangrattato, che avrete abbrustolito in padella, il pecorino, una cipolla tritata, l'uva passa, i pinoli, sale e pepe.
- 2 Adagiate sulla carne l'impasto e avvolgete le fettine su se stesse, avendo cura di chiudere bene le estremità per evitare che il ripieno fuoriesca.
- 3 Adesso, con uno spiedino, infilate gli involtini mettendo tra l'uno e l'altro una foglia di alloro ed una di cipolla. Oliateli e passateli nel rimanente pangrattato non abbrustolito, che avevate messo da parte.
- 4 Gli involtini siciliani vanno cotti alla brace, ma se ciò non è possibile, si possono fare in forno o alla piastra. Una volta cotti (i tempi di cottura sono analoghi) servite in tavola su di un piatto largo.