

PRIMI PIATTI

Polenta con involtini

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 10 min

Ingredienti per 6 persone

Farina di mais	300 g
Lonza di maiale	12 fettine
Prosciutto crudo a fette non troppo sottili	100 g
Salvia	2 rametti
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Pancetta (fette da 100 g)	100 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Preparare la polenta: portare a ebollizione 150 cl d'acqua, salarla e versarvi, poco alla volta a pioggia, la farina di mais; mescolare con un cucchiaino di legno e far cuocere la polenta per 1 ora circa mescolando spesso e sollevandola bene dal fondo e ai lati.
- 2 Tagliare la pancetta a pezzetti; battere leggermente le fettine di lonza e pareggiarle con un coltellino affilato.
- 3 Adagiare al centro di ogni fettina una foglia di salvia e una fetta di prosciutto crudo ritagliata nella stessa dimensione della carne; premere un poco il prosciutto e arrotolare la carne formando gli involtini.
- 4 Preparare gli spiedini infilando 3 involtini su ognuno di essi, alternandoli a pezzetti di pancetta e foglie di salvia.
- 5 In un tegame scaldare l'olio e farvi rosolare, a fuoco vivace, gli spiedini di carne lasciandoli dorare da tutte le parti; insaporirli con un pizzico di sale e pepe, versare il vino bianco, farlo evaporare e continuare la cottura, a fuoco moderato e a tegame coperto, per 8-10 minuti.
- 6 Scolare gli spiedini e tenerli coperti al caldo. Eliminare il grasso di cottura, versare nel tegame qualche cucchiaino di acqua, far bollire per qualche minuto per staccare il fondo

di cottura e unirvi gli spiedini. Servire la polenta con gli spiedini caldi.