

SECONDI DI CARNE

Involtini di maiale (versione 2)

Tradizione: Umbria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Polpa di maiale	4 fettine
Mortadella	4 fette
Prezzemolo	3 cucchiai
Cipolla	
Sedano	
Pomodoro a pezzi	4 cucchiari
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiari
Burro	1 noce
Sale	
Pepe	
Vino bianco	

Preparazione

- 1 Stendere le fette di carne ed insaporirle con il sale ed il pepe. Porre su queste le 4 fette di mortadella cospargendole con parte del trito di prezzemolo, cipolla e sedano e richiudendole su se stesse.
- 2 Arrotolare le fette di carne assieme alla mortadella e legare con dello spago da cucina.
- 3 Preparare un soffritto con burro, olio ed il rimanente trito di aromi ed unire gli involtini rigirandoli spesso finché non saranno ben dorati.
- 4 Spruzzare con il vino bianco e farlo evaporare prima di unire il pomodoro a pezzi. Insaporire il tutto con sale e pepe e portare a cottura in 30 minuti circa.
- 5 Servire caldissimi in tavola accompagnandoli con il sugo di cottura.