

INVOLTINI DI MAIALE E PROSCIUTTO ALL'UVA

Ingredienti per 4 persone:

12 fettine di lonza
6 fette di prosciutto crudo
1 rametto di timo e un di rosmarino
250 gr di acini d'uva bianca e nera
200 gr di cipolline pelate
20 gr di burro
1/2 cucchiaino di farina
olio extravergine, sale e pepe

Preparazione

Rosolare le cipolline con un filo di olio e sale. Coprire e cuocere x 15 minuti a fuoco moderato. Nel frattempo mettete 1/2 fetta di crudo su ogni fettina di lonza aggiungendo un pizzico di timo e rosmarino tritati, sale e pepe e arrotolate la carne. Io le fisso con uno stuzzicadente!

Unire gli involtini alle cipolline e rosolare x qualche istante, girandolo spesso .

Schiacciate 100 gr di acini con uno schiacciapattate e con il succo ottenuto bagnate gli involtini. Aggiungere gli acini rimasti e lasciare appassire x qualche minuto con gli involtini

Unire il burro lavorato con la farina e fare addensare il fondo di cottura.

Spegnere e servire gli involtini con le cipolline



Da Sale & Pepe