

Involtini alla fontina

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 6 fettine di vitelli piuttosto sottili
- 3 fette di Fontina
- 6 fettine di prosciutto crudo
- 6 foglie di salvia
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Appiattare le fettine di vitello con il batticarne e tagliare le parti nervose o grasse.
- Tagliare le fette di fontina a metà, sgrassare il prosciutto crudo e sciacquare le foglie di salvia.
- Disporre su ogni fettina di vitello la fontina, quindi il prosciutto crudo ed una foglia di salvia.
- Ripiegare la carne formando dei saccottini.
- Scaldare su fiamma viva la piastra in ghisa o una padella in metallo, purché abbia un fondo spesso ed uniforme. Mentre si sta scaldando unire un filo d'olio ed asciugarlo con carta da cucina.
- Quando la piastra sarà ben calda comincerà ad emettere un lieve fumo, appena percettibile. E' il momento di mettere gli involtini sul fuoco.
- Lasciarli cuocere per 2-3 minuti, senza toccarli, affinché possano ben dorare. Mantenere la fiamma piuttosto vivace. Non deve ne comparire acqua sul fondo della piastra (temperatura troppo bassa), ne fumare eccessivamente (temperatura troppo alta). In entrambi i casi la cottura ne risulterebbe compromessa.
- Girare gli involtini e farli dorare anche dall'altro lato. Proseguire la cottura per una decina di minuti circa, girandoli piuttosto spesso, finché la carne non si sarà uniformemente cotta.
- Salare, pepare e servire immediatamente.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Verdure grigliate, patate al forno

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

