

INVOLTINI RUSTICI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
1	Uovo
500gr	Fettine di vitello
2-3	Panini (solo la mollica)
100 gr	Salsiccia
100 gr	Mortadella
2 cucchiaini	Parmigiano grattugiato
2 cucchiaini	Prezzemolo
2-3	Foglie di salvia
	Olio
	Sale
	Burro
	Pepe

PREPARAZIONE:

Strizzate bene la mollica di pane, versatela in una terrina e mescolatela con al mortadella tagliata a pezzettini, la salsiccia spellata e schiacciata con al forchetta, un cucchiaio di prezzemolo tritato e il parmigiano grattugiato. Legate tutto con l'uovo, salate, pepate moderatamente e mescolate finché il composto risulterà ben amalgamato: Distribuite il ripieno sulle fettine di carne battute, arrotolatele su se stesse e fermatele con uno stecchino di legno. Man mano che sono pronti, cuocete gli involtini nel burro spumeggiante, con salvia e un filo d'olio.