



Le nostre ricette



Involtini di carne dorati

tempo di preparazione: ⌚ 65'

difficoltà: 🍴🍴

ingredienti:

Per 4 persone:

12 scaloppine di vitello del peso di circa 40 g l'una
ricavate dalla fesa o dalla noce;

100 g di ricotta di pecora;

200 g circa di spinaci lessati;

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato;

1 uovo intero e 1 tuorlo;

150 g di pangrattato;



poca farina;

noce moscata;

sale e pepe;

olio di oliva o di arachide per friggere.

preparazione:

Strizzate fortemente gli spinaci con le mani e tritateli. Sistemateli in una padella antiaderente e metteteli per qualche minuto sul fuoco, senza alcun condimento, fino a quando si saranno asciugati. Mettete la ricotta in una scodella, unitevi gli spinaci, il tuorlo d'uovo, il formaggio, sale, pepe e una grattatina di noce moscata. Mescolate con cura gli ingredienti e assaggiate: l'impasto deve riuscire ben asciutto e molto saporito. Spianate leggermente le scaloppine con il batticarne per dare loro una forma regolare e allineatele sul tavolo. Distribuitevi il ripieno preparato, spalmandolo su tutta la superficie quindi arrotolatele su se stesse, senza stringere troppo, formando dei piccoli involtini. Infarinateli leggermente quindi passateli nell'uovo sbattuto e rivestiteli bene con il pangrattato. Curate che il rivestimento sia compatto e uniforme altrimenti con il calore della frittura si verifica l'uscita del ripieno. Mettete sul fuoco la padella con olio molto abbondante in modo che gli involtini vi possano galleggiare e, quando è caldo [170°] tuffatevi la metà degli involtini e, dopo un paio di minuti, abbassate leggermente la fiamma e lasciateli cuocere per circa dieci minuti. Scolateli, passateli su un doppio foglio di carta da cucina e spolverateli di sale. Sistemateli nel forno caldo con lo sportello semi aperto in attesa che siano pronti anche gli altri.