LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Involtini con i pomodorini
Per chi non vuol mangiare.... ....la solita fettina!!!



Difficoltà
media

Quantità
2 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Fettine di vitellone - 4
- carne macinata - 200 g
- pancetta arrotolata - 4 fettine
- mortadella - 4 piccole fettine
- uovo sodo - 1
- vino bianco - 1 bicchiere
- dado - 1
- pomodorini - 12
- qualche foglia di basilico

Preparazione

Comprate delle fettine dalla parte del controgirello, perchè hanno già la forma rettangolare. Mettetele tra due fogli di carta forno e battetele per renderle più sottili. Stendete le fettine sul tagliere e su ognuna mettete una fettina di pancetta e una di mortadella. Senza esagerare, una piccola fettina basta! Sopra stendete un cucchiaio di carne macinata che avete precedentemente condito con un po' di prezzemolo e aglio tritato, un po' di parmigiano e un pizzico di zafferano. Tagliate l'uovo sodo in 6 spicchi e ne posato uno spicchio su ogni fetta. Arrotolate e legate con un po' di filo continuo, senza annodare. Si fermerà nella carne e non farà aprire gli involtini. Passate gli involtini nella farina e li fate leggermente dorare in un filo d'olio. Aggiungete i pomodorini a piccoli pezzetti e fate andare a fuoco alto per qualche minuto. Aggiungete il vino e il dado sbriciolato, altrimenti salate. Fate cuocere, girandoli ogni tanto. Continuate la cottura fino a quando il sughetto si sarà ristretto. Aggiungete qualche foglia di basilico e servite. Sono buonissimi se li fate riposare per qualche ora, o li consumate il giorno dopo.