

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Involtini

Involtini per Claudia Da fare il giorno prima perchè più buoni e poi  
....sono già pronti!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- controgirello di vitellone – 6 fette sottili e battute
- mortadella – 6 mezze fettine
- pancetta arrotolata - 6 mezze fettine
- carne macinata mista – 200 g
- prezzemolo – 2 foglie
- aglio – 1 spicchio piccolo
- parmigiano – 30 g
- pane grattugiato – 30 g
- latte - 4 cucchiari
- zafferano – una bustina
- uova – 2
- sale – q.b.
- olio - quanto basta per rosolare
- vino bianco o vernaccia – mezzo lt
- dado – 1
- farina – 4 cucchiari
- filo da imbastire – 6 gugliate

### Preparazione

Preparare gli ingredienti: Rassodare un uovo e dividerlo in 6 spicchi. Preparare la carne macinata come per le polpette: mettere la carne in recipiente e mischiarvi l'uovo crudo, il pane grattugiato bagnato con il latte, il prezzemolo e l'aglio tritati, lo zafferano, il parmigiano e il sale quanto basta a condire. Mischiare il tutto e tenere da parte. Ora procedete stendendo tutte e sei le fettine vicine sopra un foglio di carta forno e su ognuna mettere una fettina di mortadella e una di pancetta. Stendervi sopra un cucchiaino di carne mista agli ingredienti e infine lo spicchio d'uovo. Arrotolare e fermare con il filo attorno alla carne, senza annodare. Infarinare ogni involtino e togliere l'eccesso. In una larga e alta padella mettere l'olio e riscaldare un po'. Mettervi tutti e sei gli involtini e rosolare. Ricoprire con il vino, aggiungere il dado (io uso Star ) e cuocere fino a che il sughetto si è ristretto. Se il sughetto vi sembra troppo liquido, non preoccupatevi perché quando li riscalderete si restringerà! Altrimenti prendete una nocina di burro, un cucchiaino di farina e un cucchiaino del sughetto caldo e mescolate. Versatelo nel sugo degli involtini, cuocete un attimo e si addenserà! Togliete il filo tirando un' estremità e potete servirli sia interi o tagliandoli (da freddi!) a rondelle.

