

Involtini alla doppia impanatura



<http://penstieriepasticcieri.blogspot.com>



Se posso, seguo alla tv, nel tg di Studio Aperto, la piccola parentesi culinaria della bravissima Benedetta Parodi, "Cotto e mangiato".

Mi piace da matti, Benedetta è semplice e spontanea e, nel suo modo di cucinare mi ci ritrovo spesso...piatti semplici, veloci, a volte anche con qualche aiuto pratico tipo surgelati e basi già pronte... una cucina adatta a tutte noi, mamme e cuoche pasticciona come me, che devono arrabattarsi quotidianamente per trovare idee sempre nuove da portare in tavola per marito e figli.

Questi involtini mi avevano colpito per la loro semplicità..mi hanno talmente incuriosito che ho deciso di provarli. La materia prima c'era...

Beh, credetemi, un successone...avevo mia suocera a cena quella sera, e si è pappata tutto, facendomi pure...i complimenti!!!!!!

Ingredienti:

fettine di carpaccio di manzo 400 gr
pane grattugiato 100 gr
grana o parmigiano grattugiato 50 gr
prezzemolo tritato un paio di cucchiari
sale e pepe
olio d'oliva
margarina

Preparazione:

Stendiamo le nostre belle fettine di carpaccio su un tagliere, spalmiamole con un filo di margarina (io ho utilizzato il pennello in silicone, Benedetta lo fa anche con un coltello da cucina).

In una ciotola miscelare il pangrattato col parmigiano grattugiato e il prezzemolo...mettere all'interno delle fettine un bel pò di impanatura (resterà ben aderente grazie alla margarina che fa da "collante"), arrotoliamole e diamo un'altra spalmatina lieve sempre con la margarina...ripassiamo i rotolini nell'impanatura facendo aderire ben bene.

Tagliamoli in due ed infilziamoli o in uno stuzzicadente se vogliamo fare dei piccoli bocconcini, o in un bastoncino da spiedino, magari intervallandolo con una verdurina, come ho fatto io.



In una larga padella mettiamo un filo d'olio a scaldare (davvero un filo, perchè c'è già la margarina a fare da condimento!) ed adagiamoci gli involtini a cuocere, salando e pepando a piacere e rigirandoli più volte per cuocerli bene da tutti i lati.

Servire caldissimi..."cotto e mangiato"...e buon appetito!!!!!!



...volevo solo aggiungere che partecipo anche io al giveaway del
blog [Zucchero e sale](http://penstieriepasticci.blogspot.com)...
vi consiglio di farci un giretto, è davvero accattivante, Cris
vi aspetta numerosi entro il 12 maggio!!
Accorrete numerosiiii...

