

Involtini di carpaccio “al fumo”



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Buon martedì..

..eccomi qua anche oggi a descrivervi un piattino semplice semplice, ma buono buono che ho preparato qualche sera fa. Come al solito perdonate la banalità, ma cucinare per una famiglia non è sempre facile..

bisogna far collimare una serie di variabili..velocità e semplicità, poca spesa (che non guasta, eheheheh!), fantasia, e gusto!

I secondi, oltretutto spesso mi creano qualche problemuccio: la fantasia qua scarseggia e non sempre è facile trovare delle valide alternative, sempre rispecchiando i parametri sopra indicati..

Qua credo di esserci riuscita..

Abbiamo scoperto che ci piace utilizzare ogni tanto degli ingredienti affumicati...

..come per [questa](#) quiche, realizzata in due versioni...devo dire che forse quella fumè ci ha conquistato di più!!

Per gli involtini mi piace utilizzare il carpaccio (o i tagli per preparare la tagliata), e solitamente di vitellone...è tenero, e tagliato così sottile non si rischia di ottenere l'effetto "suola di scarpa" in cottura.

Il ripieno morbido e aromatico, ha dato ad un semplice rotolino quel qualcosa in più.



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Ingredienti:

fettine di vitellone tagliate per carpaccio, o nella peggiore
delle ipotesi per tagliata q.b
foglie di salvia
olio d'oliva
sale
pepe
fettine di provola affumicata tagliate a macchina o
sottilissimamente q.b
prosciutto di praga q.b
qualche gheriglio di noce sminuzzato molto finemente
vino bianco

Preparazione:

Su un'asse di legno stendere bene le fettine di carne, se
necessario battere leggermente e farcirle come segue:
una fettina di praga, una fettina di provola affumicata, un
pizzico di noci sminuzzate..

..arrotolare la carne su sè stessa e chiudere con uno
stuzzicadenti ed una fogliolina di salvia.

Mettere un pò d'olio in una capace padella antiaderente,
metterci gli involtini e rosolarli ben bene a fuoco vivace da
entrambi i lati: irrorarli con un pò di vino bianco, far
sfumare a fiamma alta per far evaporare l'alcool, salare e
pepare e continuare la cottura rigirando frequentemente per
circa una decina di minuti al massimo.

Il formaggio un pochino fuoriuscirà, creando una bella crema
profumata e golosa all'interno della padella...

Servire ben caldi...noi li abbiamo accompagnati a delle patate
cotte al forno..

squisiti!

Buona giornata, e...buon appetito!