

# Involtini "montanari"





Piattino sfizioso e veloce...per augurarvi un buon fine settimana!

I secondi di carne vanno parecchio qua a casa mia...il problema è cercare di variare per rendere meno anonima la solita fettina e usare la fantasia per colorare, insaporire, insomma...cambiare!

Avevo dei bei porcini secchi che mi erano stati regalati da un'amica dopo un viaggio in Trentino...ho pensato di utilizzarli così...state a vedere cosa mi sono inventata.

Da inserire forse nelle ricette banalotte, ma vi garantisco che erano saporitissimi, morbidi e ce li siamo davvero gustati...

Ingredienti:

fettine di vitellone tagliate sottili come per carpaccio  
un paio di manciate di funghi secchi  
marsala mezzo bicchiere

un quarto di cipolla bianca  
una lattina di passata di pomodoro  
sale pepe  
olio d'oliva  
80 gr di prosciutto crudo a fette

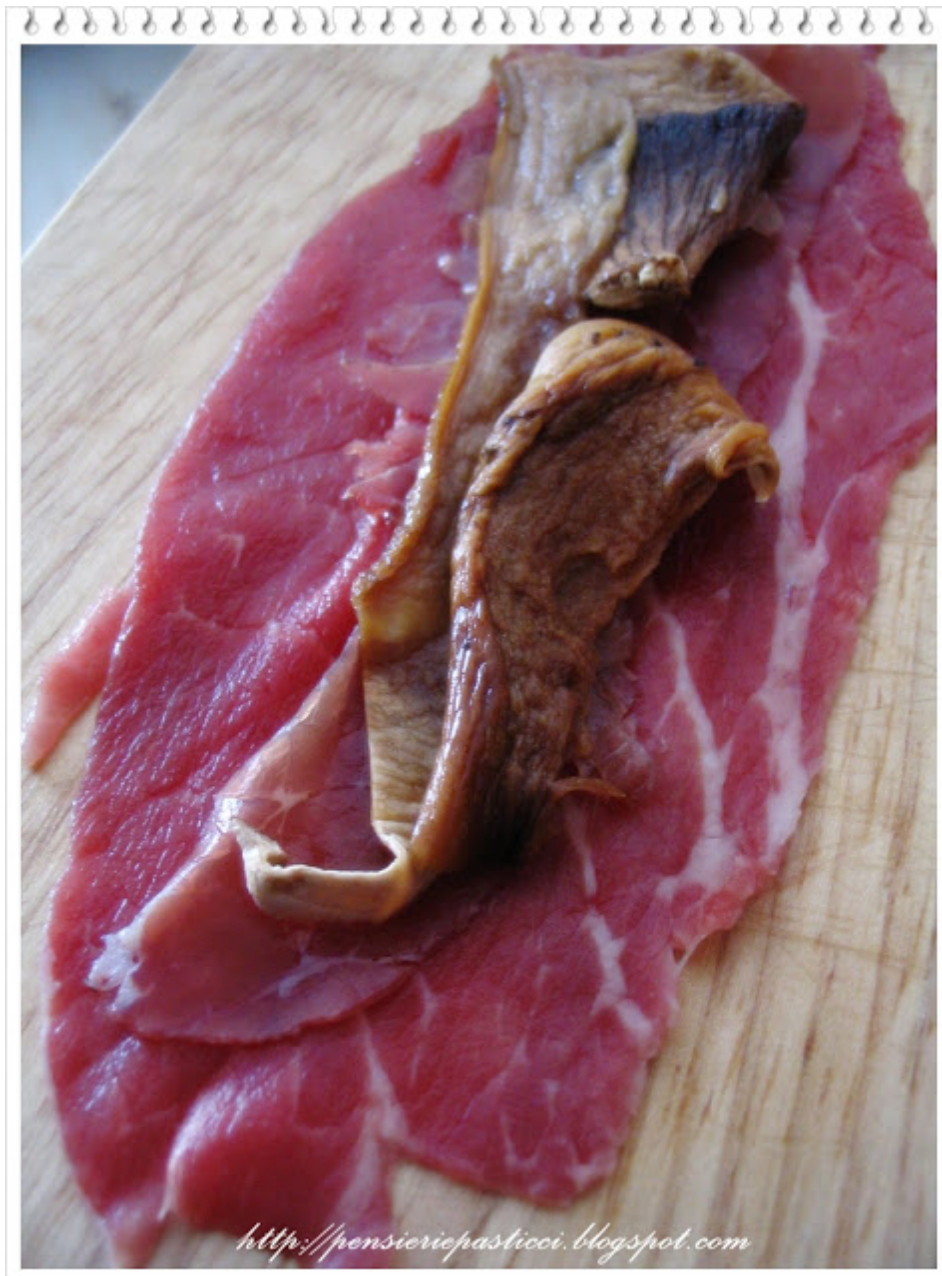
Preparazione:

Mettere a bagno i funghi secchi in acqua tiepida per circa una mezz'oretta.

In una larga padella antiaderente mettere un filo d'olio, tritare la cipolla e rosolarla in modo da imbiondirla appena. Aggiungere la metà dei funghi, tenendo da parte se possibile i pezzi più grossi e carnosi per utilizzarli negli involtini; rosolare ancora per diversi minuti, sfumare col marsala e alzare la fiamma per far evaporare l'alcool e per restringere il sughetto formatosi.

Aggiungere la passata di pomodoro, salare, pepare e lasciar cuocere per circa una ventina di minuti a fiamma bassa, senza coperchio.

Nel frattempo stendere su un tagliere le fette di carne, se necessario batterle un pochino per appiattirle ben bene e procedere come segue:  
mettere una fettina di prosciutto e qualche pezzetto di fungo come nella foto



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Arrotolare ben bene, chiudere con degli stuzzicadenti e porre  
nella padella insieme al sugo...



..e a fiamma moderata cuocere per bene circa una decina di minuti, rigirando gli involtini ogni tanto su tutti i lati, finchè non sono cotti.

Togliere gli stecchini e servire ben caldi...direi che sono favolosi anche se accompagnati da una bella polenta...da buona lombarda la adoro e d'inverno sulla mia tavola compare spesso con gli umidi!

A proposito di polenta...ho provato la meravigliosa [polenta instantanea con funghi](#) della Molino Rossetto...una meraviglia! Velocissima da preparare, saporita...vi risolve una cena improvvisa...



mmmmmm...non vi viene l'acquolina?????

E adesso una comunicazione di servizio...  
purtroppo ho sentito le previsioni del tempo, ed anche questo  
week end...

**pioverà!!!!!!!**

ma daiiiiiii

non è possibile!!!!

Beh, vi auguro comunque di trascorrere delle piacevoli e  
riposanti giornate, visto che anche lunedì è festa..

...e un pensiero ai nostri cari defunti.

Un abbraccio, ciao!

**N.d.r: ho da poco appreso ciò che è successo ad una nostra amica blogger.**

**Non ci sono parole, sono rimasta sconvolta.**

**Vorrei solo dirle che le sono vicina con tutto il mio cuore.**