

Involtini di carne alla trapanese



Ingredienti: per 4 persone

n° 12 fettine di lonza di maiale sottili

cc 200 vino bianco secco,

cc 80 tra succo di limone e arance,

prezzemolo tritato q.b.

200 gr pane grattugiato fresco(anche pancarrè)

50 gr di cipolla tritata

10 gr pinoli

20 gr uva passa

foglie di alloro

½ fettine di limoni

30 gr caciocavallo grattugiato(oppure grana)

sale e pepe o peperoncino q.b.

pane grattugiato secco

olio extravergine di oliva



Procedimento:

passare in padella la cipolla con un po' d'olio appena rosolata aggiungere una sfumata di vino e poi poca acqua, quando sarà stufata versare in un contenitore,aggiunge il pane grattugiato fresco il succo degli agrumi il prezzemolo tritato, l'uvetta rinvenuta i pinoli il caciocavallo poco olio aggiustare di sale e pepe e impastare il tutto, l'impasto deve risultare morbido, fate delle palline e sistemare sulle fettine di lonza avvolgere e fare degli involtini passarli velocemente nel pane grattugiato secco e sistemare in una teglia con un filo d'olio,intervallare gli involtini con foglie di alloro e ½ fettine di limoni, bagnare con del vino bianco e passare al forno a 180° circa per 10 minuti, per chi lo preferisce si possono spiedinare e cuocere alla griglia.