



INVOLTINI DI MANZO RIPIENI

Difficult: Media



Buond, oggi vi propongo questo secondo piatto che ha tutto il sapore dell'estate, grazie alla freschezza dei pomodorini e dei cetrioli; resi ancora pi saporiti da un ripieno di caciocavallo. Per farcire l'involtino, possiamo utilizzare anche del prosciutto o delle verdure ... buonissimi in tutte le versioni.

Ciaoooooooooooo ;)

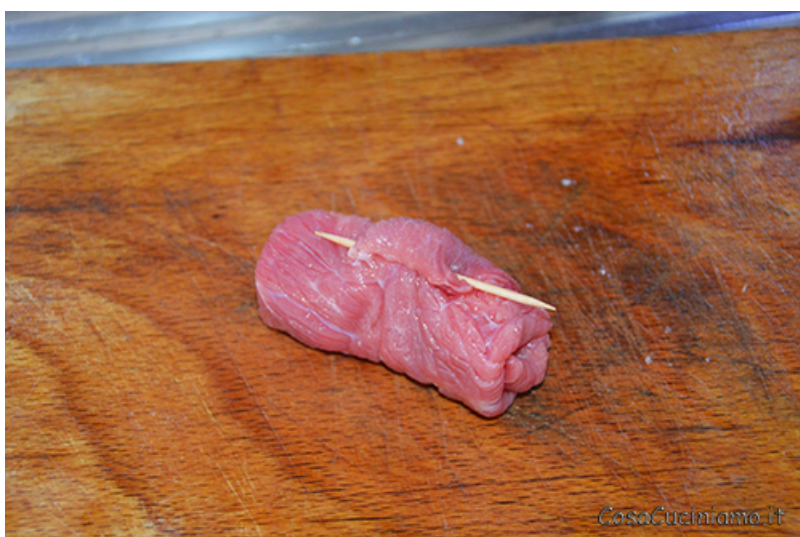
- caciocavallo 160gr.
- cetrioli 2
- friselle 100gr.
- manzo fettine 520gr.
- pane mollica 125gr.
- pomodori pachino 20 + alcuni per decorare il piatto
- aceto 20ml.
- olio EVO
- rucola per la decorazione del piatto
- sale

Poggiamo su un tagliere le nostre fettine di manzo e posizioniamo al centro della carne un

pezzetto di caciocavallo precedentemente tagliato; ripieghiamo i lati lunghi della fettina verso l'interno e poi arrotoliamo. Così facendo il formaggio durante la cottura non colerà fuori.



Blocciamo ogni involtino con uno stuzzicadenti



Tagliamo i pomodori a pezzetti, poi i cetrioli tenendone da parte qualche fettina per la decorazione del piatto finale e mettere questi ingredienti dentro al mixer insieme al pane e alle friselle sgretolate, uniamo sale, olio e aceto e azioniamo; dobbiamo ricavare una salsina morbida, se necessario aggiungere un altro goccio di olio

Cuociamo gli involtini in padella con un p di olio extra vergine di oliva



Impiattiamo i nostri involtini su un letto di rucola condita con sale e olio e decorata con pomodorini e qualche fettina di cetriolo, a parte mettere la salsina che ogni commensale potr prenderla per arricchire il sapore dell'involentino.



Un piatto molto gustoso e fresco ideale in questa stagione ... ottimo direi ;)
Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi