

Involtini di girello al vapore con prosciutto crudo e formaggio di capra (Secondi a base di carne)



Preparazione

Tagliare sottilmente il formaggio. Posizionare il prosciutto crudo sopra le fettine di carne. Posizionare una fetta di formaggio sopra il prosciutto. Arrotolare la fettina e chiudere l'involentino con uno stuzzicadenti. Procedere in questo modo per tutti gli involtini. Posizionare il cestello a vapore dentro ad una casseruola che lo contenga, riempita di acqua fino a toccare il cestello. Accendere il fuoco e attendere che l'acqua prenda il bollore. Posizionare gli involtini sopra al cestello, salarli, se piace posizionare sopra ad ognuno di essi una fogliolina di salvia, chiudere con il coperchio e attendere fino a cottura ultimata, se la carne non è troppo spessa basteranno pochi minuti. Servire gli involtini con un contorno di rucola fresca e qualche goccia di aceto balsamico.

Consigli

Se le fettine per i vostri involtini non sono particolarmente sottili, battetele leggermente con l'aiuto di un batticarne o di un altro utensile che vi trovate sottomano. In questo modo otterrete delle carni più sottili e soprattutto più tenere.

Curiosità

Le fettine di girello sono tenere e magre, perfette per preparare involtini o scaloppine. Tuttavia, potete usare un pezzo di girello anche per dar vita ad arrostiti o brasati. In quest'ultimo caso, prediligete la carne di vitello: l'esito del piatto sarà tenero e saporito al contempo.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Manzo (4 fettine di girello di manzo)

Prosciutto crudo 150 grammi

Caprino 150 grammi

Salvia (qualche foglia di salvia)

Sale

Pepe

Rucola (per accompagnare)

Aceto balsamico (per accompagnare)