



Involtini alla Parmigiana - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella

secondi piatti - salumi -

mezzascodella Pane grattugiato

1-2 Uova

Prezzemolo q.b.

Tanto Parmigiano

2 fette tagliate spesse di Prosciutto cotto

1 fetta tagliata spessa di Mortadella

noce moscata una grattatina

sale q.b.

Praticamente, a parte il prosciutto cotto, è il ripieno povero dei cappelletti (i ricchi ci mettevano invece della mortadella lo stracotto).

Le dosi variano a seconda dei gusti e di quanti involtini devi fare, io purtroppo, vado a occhio, metto prima 1/2scodella di pangrattato e poi aggiungo gli altri ingredienti fino a quando raggiungo un impasto sodo ma non troppo asciutto, che resti compatto insomma.

Ne metto un quantitativo abbondante nelle fettine di carne (io preferisco il maiale) e sono pronti.
Per la cottura:

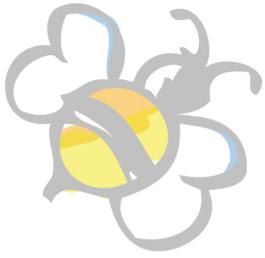
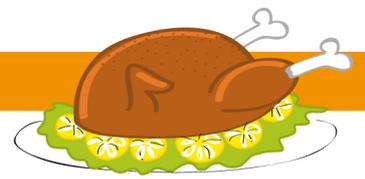
si possono infarinare leggermente, rosolare nel burro, aggiungere un bicchiere di vino bianco, sale (o dado) e finire la cottura così.

Oppure:

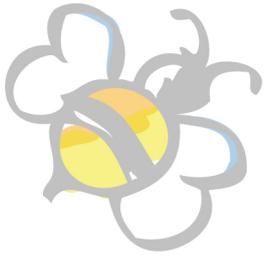
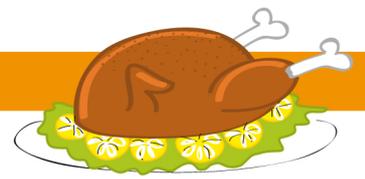
dopo averli rosolati nel burro, toglieteli dalla padella e teneteli a parte.

Aggiungete al burro un pò d'olio, uno o due spicchi di aglio e fateci rosolare dei funghi (freschi o secchi prec. ammollati),aggiungendo a poco a poco del brodo vegetale,Quando avrete un bel sughetto denso rimetteteci dentro gli involtini e fate cuocere ancora un pochino.

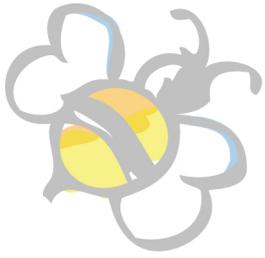
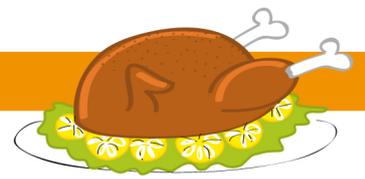




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it