

Ricetta: **Involtini ai pistacchi**

Author: WWW.MISYA.INFO

La ricetta degli involtini ai pistacchi risale all'inverno scorso, la preparai in occasione di una cena durante il periodo di carnevale perchè i pezzettini di granella di pistacchio mi sembravano dei piccoli coriandoli. Decisi poi di mettere questi involtini nel libro come secondo piatto da inserire nel menù di carnevale e da lì ne è nata anche una video ricetta, un mezzo macello insomma ;) Questa ricetta mi piace molto, è semplice da realizzare, è colorata e la carne risulta tenera e gustosa, provatela e fatemi sapere. Bacini a chi passa di qui

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di vitello
- 150 gr di pistacchi
- 100 gr di prosciutto cotto
- 40 gr di parmigiano
- vino bianco
- sale
- pepe
- olio

Tempo di preparazione: 10 min

Prep 10 min Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare gli involtini ai pistacchi

Sbucciate i pistacchi e tritateli grossolanamente

Con l'aiuto di un batticarne, battete le fettine di carne su un tagliere

poi ricopritele con una fettina di prosciutto ognuno e cospargete la granella di pistacchi, parmigiano grattugiato, sale e pepe

Arrotolate a mò di involtino

Tagliate a metà ogni involtino

passatelo nella granella di pistacchi rimasta facendo aderire bene la panatura

poi bloccate con due stuzzicadenti posti in trasversale alle due estremità

Far scaldare un filo d'olio in padella, mettete gli involtini e fateli rosolare su tutta la superficie

Sfumate con il vino bianco, poi aggiungere una tazzina d'acqua in padella, coprire e far cuocere 10 minuti circa.

Servite caldi nappandoli con il fondo di cottura