

## Ricetta: Involtini di carne con fichi e prosciutto

Author: WWW.MISYA.INFO

La ricetta di oggi è: involtini di carne con fichi e prosciutto crudo, una cosa di un buono ma di un buono che si può capire solo dopo averli preparati ed assaggiati. Ormai non dovrei stupirmi più quando assaggio un piatto salato con la frutta e incontra i miei gusti, eppure mi sorprende ogni volta di come certi sapori si fondano così bene tra loro, ad ogni modo con fichi e prosciutto crudo credo di aver trovato il mio accostamento preferito e vi invito a provarlo se ancora non l'avete fatto ;) Bene amiche, io oggi vorrei provare un nuovo impasto per preparare la focaccia e dei nuovi biscotti, se mi vengono bene, troverete la ricetta sul blog nei prossimi giorni, ora vi saluto e vi auguro una dolce giornata, baci :\*

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di carne di vitello
- 50 gr di prosciutto crudo
- 50 gr di provola
- 2 fichi
- 20 gr di burro
- 1 tazzina di vino bianco
- farina
- sale

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 25 min

Procedimento per preparare gli involtini di carne con fichi e prosciutto

Sbucciate i fichi e tagliateli a metà.

Battete le fettine di carne con un batticarne per renderle più sottili poi

rivestite ognuna con una fetta di prosciutto crudo

Poi posizionate delle fettine di provola e mezzo fico

Arrotolate ogni fettina a mò di involtino

Fermate con degli stuzzicadenti.

Passate gli involtini di carne nella farina in cui avrete aggiunto un pizzico di sale

Fate sciogliere una noce di burro in un'ampia padella antiaderente, quindi aggiungete gli involtini e fateli rosolare da tutti i lati per un paio di minuti.

Sfumate con il vino, coprite con un coperchio e fate cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti

Saltate e servite gli Involtini di carne con fichi e prosciutto nei piatti

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO