

## TEMA DEL MESE



**\* OCCHIO AL RIPIENO**  
Il ripieno deve essere molto compatto in modo che non esca mentre arrotolate l'involtino.

1

## Involtini in gelatina

Difficoltà **facile**

Prep. 25'

Cottura 20'

Calorie 365

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

carne di vitello a fettine sottili 500 g /  
carne trita di vitellone 150 g /  
parmigiano grattugiato 50 g / uova 2 /  
dadi di gelatina da 25 g 2 / latte 1/2 dl /  
mollica di pane fresco 40 g / vino bianco  
secco 1 dl / salvia / burro 30 g / olio  
extravergine d'oliva / sale, pepe

**1** Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e lasciatela raffreddare. Ammorbidite la mollica di pane nel latte, strizzatela e riunitela in una ciotola con la carne trita, il parmigiano, un pizzico di sale, una macinata di pepe e le uova. Amalgamate gli ingredienti.

**2** Disponete le fettine di carne tra 2 fogli di carta da forno e battetele con un batticarne per assottigiarle. Suddividete il ripieno preparato sulle fettine di carne, mettete su ciascuna 1 foglia di salvia, arrotolatele in modo da ottenere degli involtini e fissateli con uno stecchino.

**3** Sciogliete il burro in una padella antiaderente, unite 2 cucchiaini d'olio e rosolatevi gli involtini. Bagnateli con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite un mestolino di acqua bollente e proseguite la cottura per circa 15 minuti. Trasferite gli involtini senza il fondo di cottura su un piatto e lasciateli raffreddare, poi metteteli in un piatto fondo, copriteli con la gelatina e fate riposare in frigo per 4-5 ore prima di servire.

## CAPRICCIOSA E COTTO



Con l'insalata capricciosa e il prosciutto cotto potete preparare facilmente un altro classico in gelatina.

● **Preparate** l'insalata capricciosa. Mescolate 300 g di verdure a listarelle sott'aceto con 200 g di maionese. Disponete lungo il lato più corto di 6 fette spesse di prosciutto cotto 1 cucchiaino di insalata capricciosa e arrotolate il prosciutto formando degli involtini.

● **Preparate** la gelatina. Sciogliete 1 dado di gelatina in 2,5 dl di acqua bollente, aggiungete 2,5 dl di vino bianco e lasciate intiepidire. Disponete gli involtini in una teglia e copriteli con la gelatina. Lasciate raffreddare in frigo per circa 3 ore prima di servire.