

Involtini saporiti con olive e scalogno

Questi piccoli involtini di carpaccio, dal ripieno molto saporito a base di salsiccia, prosciutto e olive, andranno a ruba. Inoltre lo scalogno, anche se presente in quantità, è più dolce e digeribile della cipolla e non lascia alcun sentore in bocca, quindi sono adatti anche ai più schizzinosi.



Ingredienti per 6 persone (4 per porzione):

- 500/600 gr di carpaccio di manzo oppure roast-beef, tagliato sottile (circa 12 fette)
- 1 confezione di scalogni (circa 12/15 pezzi)
- 100 gr prosciutto cotto
- 150 gr di pasta di salsiccia
- 1 uovo intero
- 50 gr pangrattato
- 2 cucchiaini di latte
- 100 gr olive verdi denocciolate
- 1 cipolla media
- 50 gr burro chiarificato (se non lo avete, utilizzate il burro normale e un po' di olio d'oliva)
- vino bianco secco, un bicchiere
- due foglie di alloro
- sale, pepe

Tritare finemente il prosciutto cotto insieme alla cipolla, impastare in una ciotola con la salsiccia, l'uovo, il pane, il parmigiano e le olive tritate grossolanamente.



Una volta che il ripieno avrà un aspetto uniforme, tenere a parte.

Se si utilizzano fette di carpaccio un po' grandi, tagliarle a metà. Prendere una cucchiata di impasto, formare una pallina con le mani, appoggiarla sulla fetta di carne, allungarla un poco poi iniziare ad arrotolare lentamente. Verso metà dell'arrotolamento, ripiegare i bordi della carne verso il centro in modo che il ripieno non fuoriesca, poi proseguire ad arrotolare fino a finire la fetta. Utilizzando il carpaccio sottile non dovrebbe servire, ma se preferite potrete fermare ciascun involtino con uno stecchino o due.

Con la dose di questo ripieno si formano circa 24/26 involtini; se volete formarne di meno potete anche congelare il ripieno residuo, ben chiuso in un contenitore ermetico.



In una casseruola che possa contenere tutti gli involtini comodamente fare sciogliere il burro. Aggiungere un poco di olio per aumentarne il punto di fumo ed evitare di farlo bruciare. Se si utilizza il burro chiarificato, l'olio non è necessario.

Infarinare leggermente gli involtini e farli rosolare uniformemente da ogni lato, girandoli delicatamente con le pinze da cucina.



Sfumare con il vino e fare cuocere un paio di minuti.
Nel frattempo, sbucciare gli scalogni dividendo gli spicchi (di solito ogni scalogno ha 2 spicchi separati). Lavare le foglie di alloro. Versare il tutto nella casseruola insieme alla carne.



Aggiungere ancora un poco di vino e continuare la cottura a fuoco lento per circa 30 minuti, finché gli scalogni non risultano morbidi e trasparenti, e il sugo non inizia a restringere. Se necessario aggiungere un mezzo bicchiere di acqua.



Regolare di sale e pepe, rimuovere l'alloro e servire caldi.