

INVOLTINI ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di speck,
- 4 uova,
- 200 g di formaggio caprino,
- salvia,
- burro,
- sale,
- pepe.

La prima cosa da fare è preparare il ripieno, quindi, lessate le uova in acqua bollente per circa 8 minuti aggiungendo un pizzico di sale.

Subito dopo, passatele sotto l'acqua fredda corrente e sgusciatele.

In un recipiente piuttosto capiente unite i tuorli precedentemente separati dall'albume, il caprino, il sale, il pepe e mescolate con cura servendovi di un cucchiaino di legno.

Nel frattempo, stendete su un ripiano le fette di speck e aggiungete al centro di ciascuna un po' dell'impasto.

Chiudete a fagottino ogni fetta di speck ripiena fissando una foglia di salvia e infilzando entrambi con uno stecchino.

Disponete gli involtini in una teglia, meglio se antiaderente, cospargeteli con fiocchetti di burro e lasciate dorare in forno preriscaldato per circa 5 minuti a 200 gradi.

Serviteli subito caldi.