

# INVOLTINI AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spinaci
- 8 fettine formaggio fuso
- 4 fette prosciutto cotto
- 1/2 cipolla
- vino bianco secco
- salvia
- erba cipollina
- burro
- panna
- sale
- pepe

Mondate e lavate gli spinaci.

Battete leggermente le fettine, quindi disponete su ciascuna una fetta di prosciutto cotto e una foglia di salvia.

Arrotolate le fettine formando degli involtini che fisserete con degli stecchini di legno.

Tritate la cipolla finemente, fatene appassire metà in un tegame e metà in un altro, sempre con una noce di burro.

Dopodichè, in un tegame fate rosolare gli involtini, bagnate con mezzo bicchiere di vino, salate, pepate.

Nell'altro tegame stufate gli spinaci, versando alla fine 2/3 cucchiari di panna(o anche del latte) per legare.

Sistematelo in un cartoccio gli spinaci, adagiatevi gli involtini, cospargetevi con filo di erba cipollina tagliuzzata e richiudetelo.

Passate in forno caldo a 180°per una decina di minuti.