

INVOLTINI DI FESA DI VITELLO ALL'EMILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- otto fettine di fesa di vitello tagliate sottili (complessivamente 600 gr.)
- 80 gr. di prosciutto cotto
- 50 gr. di pancetta magra,
- tre cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- una cucchiainata di pangrattato,
- una carota,
- una cipolla
- uno spicchio d'aglio
- un mazzetto di prezzemolo
- 400 gr. di pomodori maturi (o una scatola di pelati da 250 gr.),
- poca farina,
- un uovo,
- una noce di burro,
- olio,
- poco brodo,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente la carota con la cipolla, la pancetta, il prosciutto, l'aglio e il prezzemolo. Versate il trito in una casseruola, unitevi il parmigiano grattugiato, il pangrattato, l'uovo intero, qualche pizzico di sale e di pepe e mescolate in modo da ottenere un composto ben amalgamato. Appiattite con il batticarne le fettine di fesa, salatele, pepatele leggermente e distribuitevi sopra un po' del composto preparato. Arrotolate le fettine su se stesse e legatele con un filo bianco. Passate gli involtini nella farina e scuoteteli per eliminare quella eccedente. Mettete al fuoco il burro con qualche cucchiainata di olio e fateli scaldare; adagiatevi gli involtini e lasciateli rosolare, rigirandoli ogni tanto. Quando saranno dorati, aggiungetevi i pomodori precedentemente scottati in acqua bollente, sbucciati e passati al setaccio. Bagnateli a filo con il brodo, coperchiate e fate cuocere almeno per un'oretta, mescolando di tanto in tanto. Disponete gli involtini su un piatto da portata caldo e cospargeteli con il sughetto di cottura ben ristretto e bollente. Serviteli subito in tavola.