

Involtini di maiale alla cacciatora

Categoria: Carne
Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.2 kg	Lonza di maiale, parata 1a
400 g	Petti di pollo senza pelle
30 g	Burro
50 g	Pancetta affumicata
85 g	Prosciutto crudo
45 g	Scalogno
20 g	Salvia fresca
15 g	Prezzemolo a foglie lisce
1 x	Condire (sale, pepe)
50 g	Farina bianca
0.5 dl	Olio d'arachidi
1 dl	Marsala
300 g	Pomodori
20 g	Funghi porcini secchi
5 dl	Brodo di carne
50 g	Burro

Mise en place

- Tagliare la carne di maiale in scaloppine di 60g l'una
- Tagliare il prosciutto crudo e la pancetta in piccoli dadini
- Pelare e tritare lo scalogno
- Lavare e tritare il prezzemolo
- Pelare i pomodori in acqua bollente, togliere i semi e tagliarli a quadretti
- Mettere a bagno i funghi per ca 1/2 ora
- Tritare leggermente i funghi

Preparazione

- Far saltare il petto di pollo nell'olio
- Aggiungere il prosciutto, la pancetta, lo scalogno e il prezzemolo
- Condire con il sale e il pepe
- Tritare il tutto
- Ripartire nelle scaloppine e arrotolarle a involtino
- Fissarle con gli stuzzicadenti
- Infarinarli e farli saltare nell'olio caldo
- Togliere la carne ed eliminare l'olio superfluo
- Far stufare i funghi
- Deglassare con il marsala e il brodo
- Aggiungere la carne e glassare per ca. 10 minuti
- Aggiungere i pomodori a quadretti
- Spegnerne il fuoco, togliere la carne, aggiustare di gusto e ev. legare leggermente la salsa
- Servire 2 involtini per persona