

## Involtini con carne macinata "al forno"

---



### Ingredienti:

300 g carne macinata vitello

100 g ricotta

1 tuorlo+ 1 uovo

sale, pepe, aglio granulare

prosciutto cotto q.b.

fontina q.b.

pancetta affettata 100 g

pangrattato q.b.

Mettete nella ciotola la carne macinata, la ricotta, sale, pepe, aglio granulare ed il tuorlo.



Amalgamate bene il tutto.

Stendete 2 fettine di pancetta una accanto all'altra e farcite con carne e ricotta. Coprite con il prosciutto cotto e formaggio fontina. Arrotolate su se stesso per formare l'involtino.



Passate ogni involtino prima nel uovo sbattuto e poi nel pangrattato.



Sistamate gli involtini sulla carta forno nella pentola e aggiungete sopra un velo di olio.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grane a fiamma alta 2 minuti poi fiamma quasi bassa 8 minuti. Spostate dal fuoco e girate.



Coprite e proseguite la cottura a fiamma bassa per altri 8 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.