

Involtini di maiale con capocollo e mozzarella



Ingredienti:

16 fettine arista di maiale tagliata sottile

16 fette capocollo

1 mozzarella

1 cipolla

prezzemolo, salvia

farina q.b.

30 g burro

1 bicchiere vino rosso

Stendete le fettine di arista senza batterli e distribuite un po di prezzemolo tritato, 2 strisce di mozzarella e la fettina di capocollo. Arrotolate su se stesso e fissate con stuzzicadenti.



Mettete nella pentola il burro, 1 cucchiaio d'olio di oliva e salvia.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 30 secondi, solo per sciogliere il burro.

Spostate dalla fiamma e mettete gli involtini passati nella farina e le rondelle di cipolla sopra.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti per lato. Quando dovete girare spostate dalla fiamma. Versate il vino da sopra il coperchio e proseguite a fiamma alta 1 minuto, poi a fiamma bassa per 10 minuti. Girate gli involtini una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.