

# INVOLTINI RICOTTA E SPECK



500 gr di ricotta ben asciutta (meglio di 2 giorni)

300gr di tritato di pollo

1 uovo

1 pz di prezzemolo

1 pz di sale

100gr di grana

20 fettine di speck

qb farina 00

40gr di burro

1/2 bicchiere di vino bianco

## PROCEDIMENTO

impastare bene il pollo, la ricotta, l'uovo, il grana, il prezzemolo e il sale e formare delle palline tipo suppli' avvolgere nello speck infarinare e soffriggere con il burro, coperto con il magic cooker dopo 5 minuti girare gli involtini e mettere il vino, coprire con il magic cooker e fare cuocere per 30' a fiamma bassa

ricetta di : Sonia Anzalone