



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001013

Registrata in data 08 Feb 2017 alle ore 09:55

da VINCENZO DE FILIPPO

Involtino di pancetta con grano cotto Chirico, alici e provola affumicata

È un piccolo e gustoso antipasto da gustare in una cena con degli amici sorseggiando un buon calice di vino o un boccale di birra artigianale.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

Pancetta n. 8 fettine
Grano cotto Chirico 350 g
Provola affumicata n.3-4 fettine doppie (circa mezzo cm)
Alici sott'olio n.2-3
Limone n.1
Prezzemolo q.b.
Olio q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

In un contenitore preparare un composto di grano cotto Chirico, olio, sale, prezzemolo tritato e buccia di limone. Asciugare i filetti di alici sott' olio. Stendere la carta pellicola sul tagliere, adagiare le fettine di pancetta una accanto all'altra facendo attenzione a farle sovrapporre di mezzo centimetro. Stendere il composto di grano Chirico sul letto di pancetta ed infine adagiare i filetti di alici. Con l' aiuto della carta pellicola formare un rotolino e chiudere le due estremità. Scaldare una padella con un filo di olio, nel frattempo tagliare a pezzi di 3-4 cm il rotolino, formando così degli involtini e togliere la pellicola facendo attenzione a non far aprire l'involentino. Scottare entrambe le facce degli involtini, ed impiattare magari guarnendo ogni involtino con qualche erbetta fresca o bucce di pomodoro essiccate.