



## Involtini

### INGREDIENTI

Macinato Misto di  
Carni Bianche  
Pancetta stufata o  
Prosciutto Cotto

Formaggio Edamer  
Peperoni a Filetti

### PREPARAZIONE

Stendere il composto di carne con  
della carta oleata e un mattarello  
creare poi dei dischi come da foto



Una volta ottenuti i dischi farcirli  
con 2 fette di pancetta stufata, 1  
fetta di edamer e due filetti di pepe-  
rone uno giallo e uno rosso



Disporli poi sul vassoio in vetrina con guarnizione a piacere



## COTTURA

**COTTURA CONSIGLIATA:** al forno a 180 per circa 2 minuti con un po di cipolla e un rametto di rosmarino per il fondo, dopo averli ben rosolati li bagnate con un po di vino bianco e continuate la cottura facendo attenzione che il fondo di cottura non bruci.

Varianti: prosciutto e provola o asparagi o peperoni.

**fabrizio  
nonis**

[www.sconfinando.com](http://www.sconfinando.com)

*Le mie ricette*

*Involtini*