



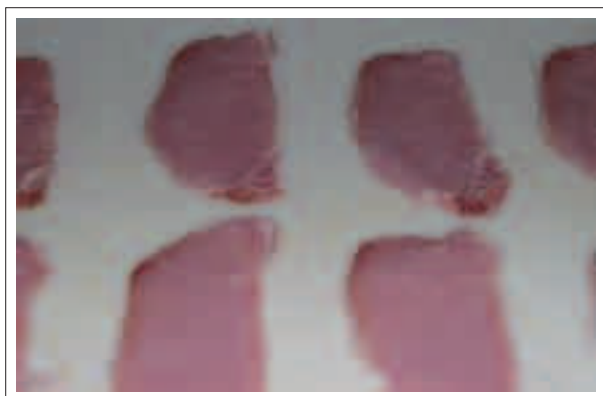
Involtino Trevisano

INGREDIENTI

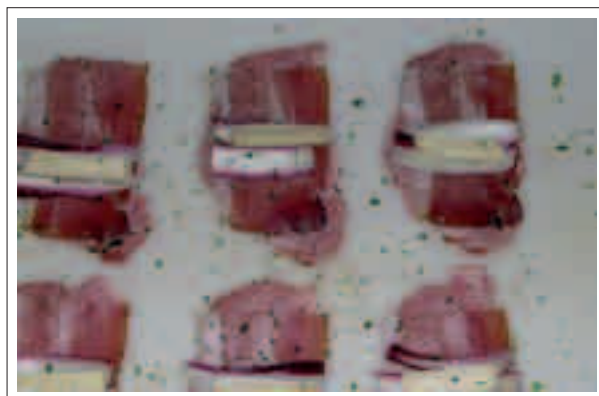
Fettine di maiale
Formaggio Brie
Radicchio di Treviso
Sale e Pepe

PREPARAZIONE

Stendere le fettine di lombo di maiale tagliate sottili.



Coprire la fettina di maiale con una fetta di speck, radicchi di treviso e formaggio brie come da foto.



Arrotolare la fettina molto stretta appoggiandovi sopra del radicchio quindi legare con un unico spago centrale.



COTTURA

Cottura consigliata, in padella: imburrare la padella, infarinare l'involentino con farina "00", salare e pepare poco e cucinare per circa 10 minuti a fiamma alta e con coperchio.