



RICETTA: SPIEDINI DI INVOLTINI DI CARNE E PANE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane raffermo dello spessore di 2 cm
- 4 fettine sottili di vitello (circa 300 g)
- 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 6 cipollotti
- 40 g di pecorino a scaglie
- trito di prezzemolo e aglio
- 70 g di pancetta a fette
- sale
- pepe

Preparazione:



Priva il pane della crosta (1), conservandone qualche pezzetto, quindi taglialo a dadi (2). Passa al mixer i pezzetti di crosta tenuti da parte e mescolali con cura al trito di prezzemolo e aglio aggiungendo 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (3).



Taglia la carne a strisce larghe circa 2 cm (4), condisci di sale e pepe (5), distribuisci sopra il composto di pane e il pecorino (6).



Arrotola su se stesse le strisce di carne formando degli involtini (7) quindi avvolgili nella pancetta (8). Taglia i cipollotti a metà per il lungo (9).

Olio consigliato:



Robusto



Prepara gli spiedini alternando i dadi di pane, gli involtini e i cipollotti (10). Sistema gli spiedini su una placca da forno e spennellali d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (11), falli cuocere nel forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti, girandoli (12) per farli dorare bene da entrambi i lati. Sforna e porta subito in tavola.