Involtini alla palermitana

Data: Invalid Date | Autore: Alessia Terzo



Nati come ripiego per un piatto ricco di sapore e minimo dispendio, gli involtini alla palermitana sono un secondo molto gustoso della cucina siciliana. Gli ingredienti contenuti al loro interno variano in base al luogo in cui vengono preparati e per tale motivo durante gli anni sono nate svariate versioni. [MORE]

INGREDIENTI:

1 kg di fettine di maiale;
2 cipolle rosse;
350 gr di pan grattato;
75 gr di caciocavallo siciliano;
1 caciottina;
250 gr di pomodoro pelato;
Sale q.b.;
Zucchero q.b.;
Pepe q.b.;
Olio extravergine d'oliva;
Foglie d'alloro.

PROCEDIMENTO:

E' fondamentale iniziare con la preparazione tutti gli ingredienti per il ripieno. In una terrina preparare il pan grattato e aggiungere caciocavallo, un pizzico di sale, mezzo cucchiaino da caffè di zucchero e del pepe. In un altro contenitore versare il pomodoro pelato a pezzettoni, salare e aggiungere a proprio piacere dello zucchero. Preparato il pan grattato e il pomodoro, disporre in un piano le fettine di maiale ben spianate. È fondamentale che la carne risulti sottile, eventualmente è consigliabile utilizzare un batticarne per facilitare la cottura e permettere alle fettine di esser successivamente arrotolate. Adagiare il pan grattato sopra ogni trancio di carne, aggiungere al di sopra un cubetto di

caciotta, il pomodoro e della cipolla tagliata a julienne. Arrotolare la fettina su se stessa fino ad ottenere un involtino. Versare dell’olio in un piatto e con il pan grattato rimasto effettuare la panatura degli involtini. Prima assemblarli negli spiedi di bambú, tagliare la cipolla a quarti. Per confezionare gli spiedini si deve infilzare una foglia di alloro, una fetta di cipolla e un involtino. Continuare ad alternare gli elementi fino ad ottenere uno spiedino di 4 involtini. Disporre gli spiedini in una teglia con della carta forno e far cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per circa 20 minuti.

Alessia Terzo

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/involtini-alla-palermitana/96788