

Involtini al pesto aromatico



ingredienti

6 fettine di lonza di maiale
30 g di mandorle
30 g di burro
8-10 foglie di salvia
2 rametti di rosmarino
un mazzetto di timo
2 spicchi d'aglio
una cipolla
un bicchiere di vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

procedimento

Pelare l'aglio e affettare la cipolla longitudinalmente. Lavare accuratamente le erbe aromatiche e trasferirle in un tritatutto insieme a uno spicchio d'aglio, le mandorle e un cucchiaino di olio: frullare il tutto fino ad ottenere un composto umido e granuloso, dalla consistenza spalmabile.

Porre le fettine di lonza tra due fogli di carta da forno e appiattirle con un batticarne. Prelevare un cucchiaino del pesto aromatico preparato e spalmarlo su una fettina, quindi arrotolarla e fermare il lembo finale con uno stuzzicadenti. Procedere per tutte le fettine.

Schiacciare l'aglio senza spaccarlo e trasferirlo in una padella insieme all'olio e al burro; non appena inizierà a sfrigolare, tuffarvi la cipolla e gli involtini e farli rosolare su ogni lato, girandoli spesso, fino a che non assumeranno un colore leggermente dorato. Versare quindi il vino e coprire, lasciando cuocere per circa 5 minuti, quindi scoprire e far restringere il vino a fiamma vivace, fino a che il fondo di cottura non sarà quasi totalmente evaporato, la carne sarà cotta e le cipolle dorate e morbide. Servire subito gli involtini al pesto aromatico, accompagnando con un contorno di patate o di insalata.