

# Involtini Facili Facili

## Ingredienti / Dosi per 2

- Fettine di manzo per carpaccio - 200 g
- Uova - 1
- Erba cipollina - 1 cucchiaio
- Olio d'oliva aromatizzato - 1 cucchiaio
- Olio extravergine d'oliva - 3 cucchiari
- Vino bianco
- Sale

Questi involtini sono facili da fare, li possono fare tutti anche quelli che non sono abili in cucina. E poi sono veramente buoni.

Sbattete l'uovo con l'erba cipollina e un pizzico di sale. Fate una frittatina utilizzando un cucchiaio abbondante di olio d'oliva.

Allargate le fettine su un tagliere. Spennellate la superficie con il cucchiaio di olio aromatizzato e salate leggermente. Dividete la frittatina in tante strisce quante sono le fettine e deponete ogni pezzo su una fettina.

Arrotolate ogni fettina, ripiegate eventualmente gli estremi e fermate l'involentino con uno stuzzicadente come potete vedere nella fotografia.

Mettete gli involtini in un tegame con il resto dell'olio. Fateli soffriggere su fuoco medio. Rigirateli su tutti i lati.

Allungate con un po' di vino, abbassate la fiamma e completate la cottura facendo rosolare gli involtini. Bastano pochi minuti.

## Suggerimenti

- - Scegliete delle fettine abbastanza regolari per un risultato migliore.
- - Per olio aromatizzato intendiamo o un prodotto aromatizzato che avete già in casa oppure l'olio in cui sono conservati i carciofini o i peperoni o i funghi oppure (scelta ottimale) il tartufo nero.
- - Il ripieno è semplicissimo ma volendo lo potete arricchire con Parmigiano grattugiato.
- - Serviteli con patate arrosto (ma tenete conto in questo caso che l'apporto nutritivo e il conto dei grassi aumentano notevolmente) oppure con un'insalata di stagione o verdura cotta a vostro piacere.