

Involtini di lonza alla pancetta

Ingredienti: (per 4 persone)

500 gr di lonza di maiale tagliato a fette - 50 gr di pancetta - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 spicchio di aglio - 8 fettine di scamorza - farina - olio di oliva - vino bianco - polpa di pomodoro - brodo di carne - scorza di limone - sale.

Procedimento:

farcite le fettine di lonza con pancetta, prezzemolo, aglio e 2 fettine di scamorza, chiudete gli involtini infarinateli e rosolateli nell'olio, eliminate il grasso in eccesso e sfumate con 70 g di vino, unite un cucchiaio di polpa di pomodoro e un mestolo di brodo bollente. Unite il prezzemolo, la scorza di limone tritati, coprite e fate cuocere per altri 3 minuti.

