

INVOLTINI DI PANCETTA

Se, rientrati a casa, non volete rinunciare a un secondo di carne, vi consigliamo questa ricetta di involtini di pancetta adagiati in una crema di ceci. La stagionatura conferisce alla pancetta un sapore intensissimo, che permette di insaporire in modo incredibile i piatti con meno calorie rispetto al burro e all'olio extravergine di oliva



Ingredienti per 4 persone • 20 fette di pancetta fresca • Ceci cotti: g 300 • Prosciutto crudo a fette: g 200 • Spinaci cotti: g 200 • Rosmarino • Parmigiano: g 100 • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

Tritate le fette di prosciutto crudo; poi, in una ciotola, amalgamatele con gli spinaci cotti e il parmigiano grattugiato. Stendete le fette di pancetta, disponete al centro di ogni fetta un po' di composto e chiudetele a involtino. Mettete tutto su una teglia da forno, sa-

late, pepate e cuocete in forno a 180 gradi per 15 minuti. Preparate la crema di ceci frullandoli con un filo di olio, il sale e il pepe. Servite gli involtini con la crema di ceci e il rosmarino.

Tempo di preparazione: 40 minuti

FACILE