



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Involtini con sedano e carota



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **spago da cucina, una casseruola**

Ingredienti

- 500 gr di carne di manzo in fette
- 100 gr di pancetta
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 carote
- 3 pomodori
- 1 bicchiere di vino bianco
- farina
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Involtini con sedano e carota

Passo 1.

Tagliate la pancetta a striscioline.

Passo 2.

Pulite e tagliate a listarelle le verdure.

Passo 3.

Mettete un pezzo di pancetta, uno di sedano ed uno di carota in ogni fetta di carne.

Passo 4.

Formate un involtino con la carne e richiudetelo con dello spago da cucina.

Passo 5.

Passate gli involtini nella farina.

Passo 6.

Preparate un soffritto con la cipolla ed aggiungete la carne.

Passo 7.

Sfumate con il vino bianco a fiamma sostenuta.

Passo 8.

Aggiungete quindi i pomodori tagliati a pezzi.

Passo 9.

Salate e pepate a piacere.

Passo 10.

Fate cuocere a fiamma bassa per 20 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)