

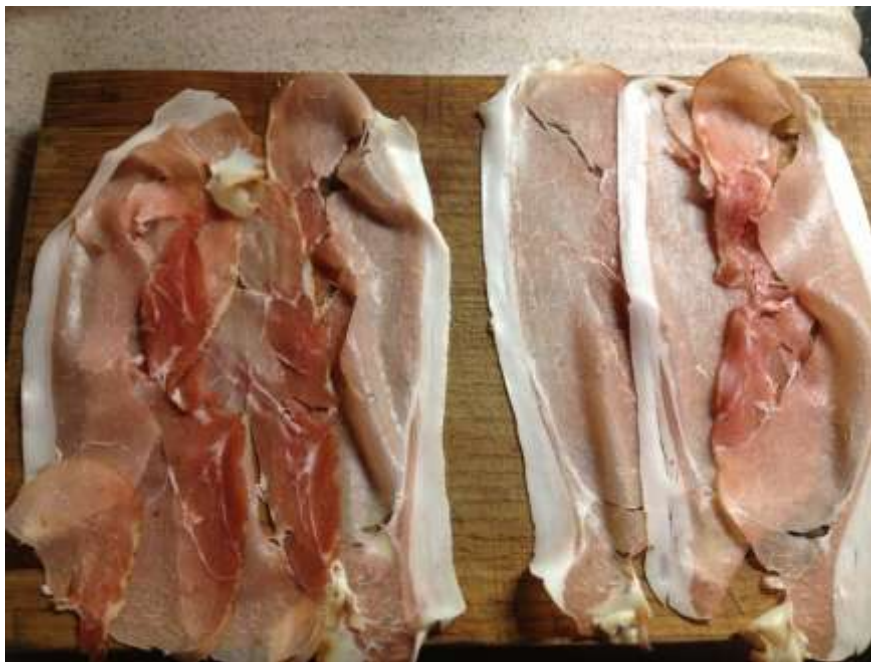
INVOLTINI FILANTI DI PURE' E SPECK

Ingredienti per 4 involtini grandi:

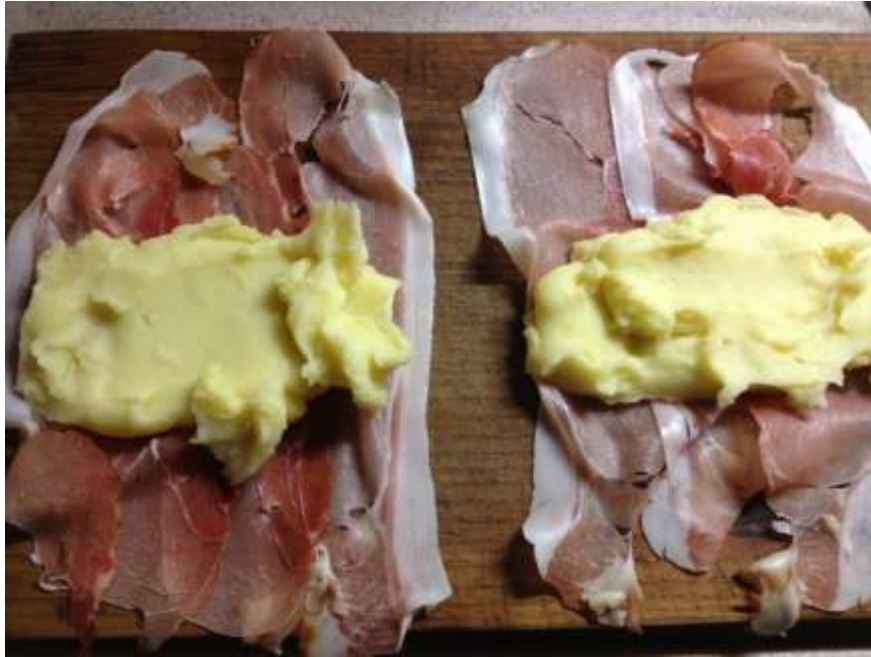
- 12 fette di speck sottili
- 8 cucchiaini di purè
- 4 bastoncini di scamorza affumicata
- Olio q.b.

Procedimento:

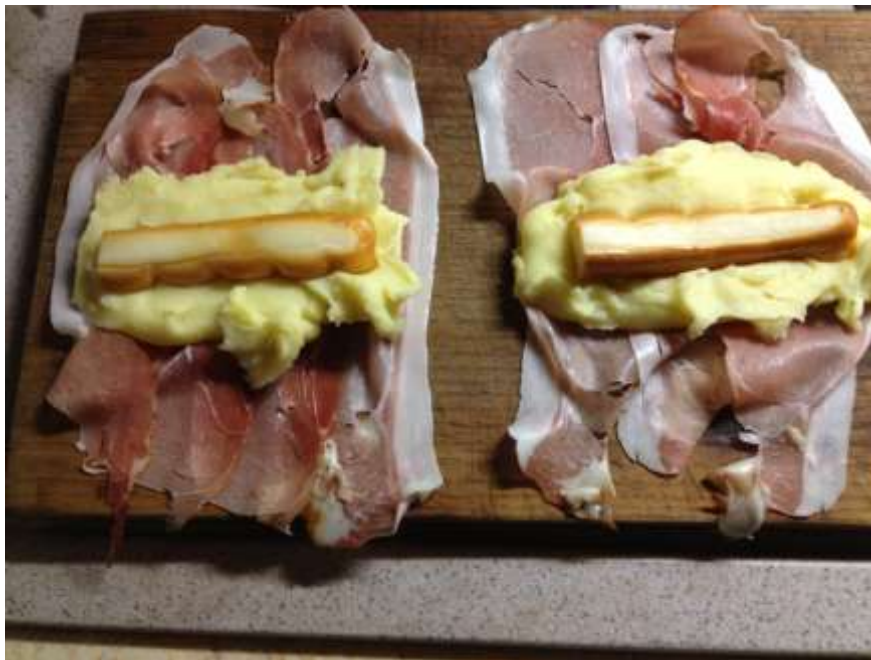
Disporre le fette di speck sul tagliere affiancandone tre alla volta



Mettere due cucchiaini di purè al centro



Poggiare sopra al purè i bastoncini di scamorza



Aiutandosi con lo speck chiudere sulla scamorza il pure coprendo ogni parte



Avvolgere bene lo speck



Procedere così anche per gli altri



Scaldare bene una padella antiaderente con un filo d'olio



Mettere gli involtini e far rosolare bene per 10 minuti



Una volta formatasi la crosticina croccante con una paletta rigirarli delicatamente e cuocere dall'altro lato



Servire su un letto di insalata o di rucola



BUON APPETITO!!!