
Involtini di vitello con mortadella ed emmental

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Questa settimana un piatto di "una volta" con gli ingredienti già in frigo e qualche tocco a sorpresa

Alle volte mi capita di non aver voglia di preparare e inventare piatti complicati o comunque strani come dicono alcuni miei amici; così è successo ieri, volevo preparare qualcosa di semplice ma gustoso e sostanzioso. Un'analisi veloce agli ingredienti in frigo ha subito fatto propendere la scelta sugli involtini, li trovo rassicuranti, hanno un qualcosa di "una volta".

Così detto fatto, un salto in terrazzo a prendere un po' di erba cipollina e un po' di maggiorana e il piatto nella mente era pronto, un attimo a prepararlo e un attimo a cucinarlo e la cena era bella che fatta.

Tempo fa sui blog erano comparse le twit-polpette ma perché allora non fare anche i twit **involtini** ?

Ingredienti per tre persone (due involtini a testa)

6 fettine di vitello per involtini

150 grammi di mortadella

6 [sottilette di formaggio emmental](#)

erba cipollina

maggiorana fresca

vino bianco secco

Olio evo

sale

Tritare l'erba cipollina lasciandone alcuni steli da parte per decorare il piatto.

Stendere la carne e aggiungerci sopra due fette di mortadella, una sottiletta di emmental, alcune foglie di maggiorana e un po' di trito di erba cipollina, salare leggermente. Arrotolare gli involtini su se stessi e chiuderli con degli stuzzicadenti.

Versare alcuni cucchiaini d'olio in un tegame, aggiungere uno spicchio d'aglio e incominciare a far andare la fiamma, quando l'aglio sarà dorato rimuoverlo ed aggiungere gli involtini, dopo un minuto bagnare con un po' di vino bianco secco e far cuocere a fiamma moderata per 5 - 10 minuti, dipende dallo spessore dell'involentino.

Servire al centro del [piatto](#), rimuovendo gli stecchini e decorando, a piacere, con alcuni steli di erba cipollina.

