

Involtini con rucola e scamorza



Oggi vi proponiamo un secondo piatto molto semplice e veloce da fare: involtini con rucola e scamorza, invitanti e colorati.
Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

250 g di fettine di manzo tagliate sottili

250 g di scamorza fresca

rucola

olio

sale

1/2 bicchiere di vino bianco

Per prima cosa tagliare la scamorza i fettine sottili e tenerla da parte.

Adagiare le fettine di carne su un tagliere e mettere in mezzo a ciascuna tre fettine di scamorza e un pochino di rucola.

Arrotolare delicatamente in modo da formare un involtino e fermare le estremità con uno stuzzicadenti.



Scaldare un filo d'olio in una padella e rosolare gli involtini a fuoco medio.

Sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere a fuoco basso, per circa 10 minuti, girando di tanto in tanto.



A fine cottura, aggiungere una manciata di rucola e rosolare gli involtini per qualche minuto.

Preparare i piatti con un letto di rucola fresca, adagiare sopra gli involtini e voilà, buon appetito!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)