

Involtini di carne al tartufo noci e formaggio

Inredienti: 8 fettine sottili di carne, salsa tartufata, una scamorza affumicata, 150 gr di noci, pepe nero macinato, olio d'oliva extra vergine

Procedimento: Sgusciare le noci, sistemarle in un canovaccio e tritarle con le mani. A parte tagliare a cubettini piuttosto piccoli la scamorza . Stendere per bene le fettine di carne su un piatto e cominciare a spalmare la nostra Salsa Tartufata, per poi aggiungere prima i cubetti di scamorza e poi le noci tritate. Spolverare a piacere con del pepe nero. Arrotolate le fettine di carne che avete farcito e chiudetele alle due estremità con degli stuzzicadenti. In una padella antiaderente mettere un filo d'olio e cuocere a fuoco vivo per pochi minuti, perchè non risultino troppo cotti ma leggermente 'al sangue'. Serviteli caldi per gustare al meglio il sapore della scamorza sciolta che si fonde con quello del Tartufo e delle noci..