

Involtini di maiale all'uva



Un omaggio all'autunno. Una ricetta che abbina ingredienti semplici, di solito confinati in portate differenti. Il risultato è un secondo piatto di carne dal gusto molto pieno e robusto.

Ingredienti per 4 persone

800gr lonza di maiale a fette
200gr scamorza dolce affettata molto sottile
400gr cipolle rosse (2 cipolle)
450gr uva nera
150ml vino bianco
Un po' di farina

Sugli ingredienti...

- *Per questa ricetta abbiamo usato dell'uva nera Palieri che si adatta bene perchè abbastanza acida e con polpa molto soda. Potete sostituire con Red globe, Lavallée, Red Mataga o qualsiasi uva nera.*
- *Per quanto riguarda le cipolle, potete usare le rosse di tropea o, se avete la fortuna di vivere nel trapanese, le cipolle di Partanna, particolarmente dolci e pungenti.*

Preparazione

Tagliate la cipolla rossa in due e ricavate delle rondelle abbastanza spesse. Saltatele in padella con un filo d'olio, salate leggermente; dopo circa 2 minuti aggiungete un po' d'acqua e lasciate asciugare per 10 minuti con il coperchio.



Intanto disponete la lonza fra 2 fogli di carta forno e appiattitela con il batticarne. Ponete le fette di scamorza dolce sulla fetta di lonza. Non esagerate con la scamorza o colerà eccessivamente durante la cottura; basta coprire la superficie della fetta di lonza.



Arrotolate ad involtino, pressate bene per far compattare il tutto e infarinate.



Mettete gli involtini in padella, lasciate cuocere per 2 minuti, quindi girateli e sfumate con il vino. Lasciate assorbire per 1 min. Tagliate gli acini d'uva in due e rimuovete i semi. Aggiungete gli acini e saltate per 2 minuti.

Fate dorare gli involtini, quindi aggiungete un bicchiere d'acqua, incoperchiate e lasciate cuocere.



Dopo 10 minuti potete controllare la cottura: gli involtini andranno serviti tagliati in due, quindi apritene uno e controllate la cottura, l'interno deve essere nel punto di passaggio da rosa a bianco

Composizione

Tagliate gli involtini in due, appoggiate una delle 2 metà sull'altra e completate con gli acini e la cipolla.



E buon appetito!