Involtini di carne

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	40 Min.
Tempo di cottura	55 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Composto per il ripieno

1 CT di burro da friggere

1 cipolla

½ mazzetto di prezzemolo

300 g di impasto di carne

Sbucciare la cipolla, tagliarla a dadini e soffriggerla nel burro. Tritare finemente il prezzemolo, aggiungerlo e soffriggere brevemente il tutto. Lasciar raffreddare bene.

Aggiungere l'impasto di carne e mescolare bene il tutto.

Involtini di carne

4 fette di prosciutto crudo affumicato

4 scaloppine di manzo, da circa 100 g ciascuna, tagliate dal macellaio molto sottili

sale

pepe

un po' di paprica rosa

2 carote

1 sedano, piccolo

1 cipolla

Suddividere il composto per il ripieno in 4 parti uguali, formare dei rotolini e avvolgerli in una fetta di prosciutto.

Disporre le scaloppine di manzo su una superficie di lavoro, batterle per schiacciarle e condire con sale, pepe e paprica rosa. Collocare un rotolino di carne al centro di ciascuna scaloppina. Ripiegare la scaloppina di manzo in alto e in basso, arrotolarla e fermarla con uno stuzzicadenti. Disporre gli involtini nello stampo in porcellana.

Pelare le carote e tagliarle a rondelle spesse 2 cm. Sbucciare il sedano e tagliarlo a strisce spesse 5 mm. Sbucciare la cipolla e tagliarla a fettine. Versare le verdure nello stampo in porcellana accanto agli involtini. Posizionare lo stampo sulla griglia sull'appoggio 1 nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

400 g di patate

Pelare le patate, tagliarle a pezzettini e metterle nel contenitore di cottura forato. Collocare il contenitore di cottura nella camera di cottura sull'appoggio 3, insieme agli involtini. Cuocere a vapore.

Aggiungere ingredienti

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

Togliere le patate dalla camera di cottura e salare.

250 ml di brodo di carne

3 CM di Maizena Express, scura

1 CM di concentrato di pomodoro

sale

pepe

Mescolare bene il brodo di carne con la maizena e il concentrato di pomodoro, condire con sale e pepe all'occorrenza. Versare il brodo sugli involtini all'interno dello stampo in porcellana. Proseguire la cottura

Aggiungere ingredienti

Aria calda umida 180 °C per 5 Min.

Disporre gli involtini con le verdure e le patate lesse.

Accessori

Contenitore di cottura forato 430 × 370 × 25 mm

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019