

Involtini di lonza con pancetta, pere e noci



Ingredienti

600 g di lonza di maiale
150 g di pancetta dolce affettata
100 g di Parmigiano Reggiano a scaglie
1 pera
olio extra vergine delicato
una manciata di noci
sale e pepe nero

Preparazione

Adagiare le fettine di lonza sul tagliere tra due fogli di carta da forno e appiattirle con il batticarne, rimuovere la carta, salare e pepare la superficie e disporre su ogni fettina scaglie di Parmigiano, la pera a lamelle sottili e la granella di noci. Arrotolare in maniera stretta ed avvolgere con una fetta di pancetta.

Sigillare gli involtini in padella per 5 minuti con poco olio, girandoli spesso, poi trasferire in una teglia in forno caldo a 180°, per 15 minuti. Servire su un letto di insalata e decorare a piacere con qualche gheriglio di noce tostato in padella un paio di minuti.

Per aiutarvi nell'operazione di chiusura, potete usare degli stuzzicadenti, da togliere prima di passare gli involtini in forno.

Sbizzarrirsi con nuovi abbinamenti è semplice: un formaggio più dolce con una pancetta più affumicata, la mela al posto della pera, mandorle o pinoli al posto delle noci.