

78-Rollè di maiale al sesamo

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 500g lonza a fette sottili, 100g prosciutto di Parma a fette, 4 porri, 50g di sesamo, 2 cucchiaini di olio, 30g di burro, sale e pepe

Affettare e rosolare la parte bianca dei porri con 1 cucchiaino di olio, scolare su carta assorbente da cucina. Allargare le fette di lonza su di un tagliere e, se necessario, assottigliarle in modo uniforme con un batticarne. Salare leggermente e pepare la superficie, coprirla con fette di prosciutto.

Arrotolare la carne e fissare gli involtini con stecchi (o filo bianco). Rotolare gli involtini nel sesamo premendo per farlo aderire bene.

Rosolare gli involtini su tutti i lati in una pirofila con olio e burro poi passare in forno preriscaldato a 180° , cuocere per 15 minuti. Servire accompagnando con insalata di stagione