

# Involtini di manzo ripieni di Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 4 persone)

- 400 g di uva bianca
- 200 g di aceto bianco
- 100 g di vino bianco secco
- 120 g di zucchero semolato
- 100 g di burro
- 8 scaloppine di manzo
- 2 cucchiaini di olio EVO
- 1 uovo
- Pecorino Toscano DOP mediamente stagionato
- Farina bianca
- Pangrattato
- Qualche foglia di salvia
- Qualche bacca di ginepro
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Lavate bene l'uva, togliete gli acini dal raspo, tagliateli in due ed eliminate i semi. In una padella antiaderente, versate l'aceto e il vino, portate a ebollizione, aggiungete le bacche di ginepro e lo zucchero e abbassate la fiamma al minimo.

Quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete l'uva e mescolate delicatamente, in modo che si impregni del liquido. Continuate la cottura a fiamma bassissima per una decina di minuti, controllando che il tutto non asciughi.

Nel frattempo, tagliate il Pecorino Toscano DOP in parallelepipedi con lato di 8-10 mm e altezza pari a poco meno della larghezza delle fettine di carne.

Tritate finemente qualche foglia di salvia, stendete le fettine, ricopritele di salvia, posizionate il Pecorino Toscano sul bordo della fettina di carne e avvolgetela formando un rotolino. Fermate il tutto con uno stuzzicadenti.

Togliete l'uva dalla padella, mettetela in una ciotola e tenetela al caldo. Alzate leggermente la fiamma sotto alla padella con il rimanente liquido agrodolce e fatelo ridurre della metà.

In tre ciotole, preparate la farina bianca, l'uovo sbattuto e il pangrattato. Passate gli involtini nella farina bianca e attendete qualche minuto, dopodiché passateli prima nell'uovo e poi nel pangrattato.

In una padella, fate sciogliere il burro con l'olio EVO, quindi friggete gli involtini. Quando saranno cotti, mettete gli involtini a scolare su un foglio di carta assorbente ed eliminate lo stuzzicadenti.

Servite gli involtini accompagnati dagli acini d'uva irrorati dal liquido agrodolce.

(Gianluigi Senaldi del blog Cocogianni o cuocogianni?)