



Involtini di carne o spiedini (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

secondo piatto - spiedini - spitini - carne - uvetta - cucina siciliana

Ingredienti:

Pangrattato abbondante

1 scatola di pomodoro pelato ( 400 gr.)

soffritto di cipollina abbondante

3 cucchiaini di caciocavallo grattugiato

4 cucchiaini di parmigiano grattugiato

prezzemolo

2 cucchiaini di zucchero

Pinoli e passoline (uvetta nera piccolina)

un mazzetto di prezzemolo

sale, noce moscata.

Soffriggere una cipolla e cuocervi il pomodoro pelato.

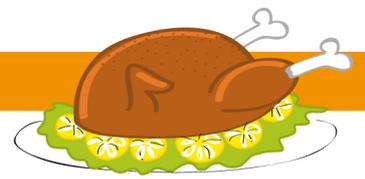
Appena cotto aggiungerlo al pangrattato che risulterà di colore rosa schiacciandolo bene con una forchetta; aggiungere poi tutti gli altri ingredienti: zucchero, parmigiano, caciocavallo, prezzemolo, pinoli, passoline, e poco sale ( il caciocavallo è salato).

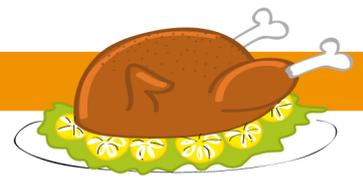
Riempire le fettine di carne con il condimento preparato e disporre gli involtini negli spiedi, alternandoli con strati sottili di cipolla e di alloro.

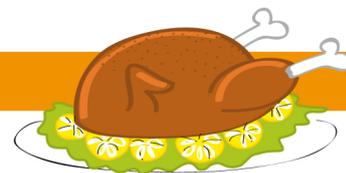
Panare spennellando con olio d'oliva e pangrattato.

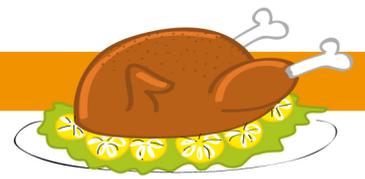
Cuocere lentamente sul barbecue o in forno sospesi in una teglia.











eCucinando.it