INVOLTINI TIROLESI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine di fesa,
- 6 Wurstel,
- 100 gr di prosciutto cotto,
- 50 gr di burro,
- 1/2 dado,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 confezione di gelatina istantanea,
- qualche sottaceto.

Battete leggermente la carne, dopo averla privata delle parti grasse, salate leggermente le fettine e su ciascuna mettete una fettina di prosciutto cotto e metà wurstel scottato e privato della pelle. Avvolgete la carne intorno al wurstel e formate un involtino. Quando avrete preparato tutti gli involtini, in una larga padella scaldate il burro e rosolateli. Quando saranno ben dorati, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco secco e fate evaporare velocemente, aggiungete un po' di acqua calda e mezzo dado e proseguite la cottura a fuoco lento. Preparate la gelatina seguendo le istruzioni della confezione e lasciatela intiepidire. Sgocciolate gli involtini dal sugo di cottura e disponeteli su un piatto fondo ovale. Tra un involtino e l'altro potrete creare delle decorazioni con sottaceti. Versate la gelatina, lasciate intiepidire e passate il piatto in frigorifero. Togliete il piatto dal frigorifero 10 minuti prima di portare in tavola e servite con insalata.