
INVOLTINI DI BRACIOLA DI CAVALLO

Ingredienti per 4 persone.

- 4 fette di carne di cavallo di 150g. l'una,
- 40g. di lardo tritato,
- 4 fette di lardo intere,
- 100g. di caciocavallo,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- una cipolla tritata,
- 200g. di salsa di pomodoro,
- un bicchiere di vino rosso,
- sale e pepe.

Battete bene la carne per renderla piuttosto sottile e mettete su ogni fetta una di lardo, un pò di formaggio, mezzo spicchio di aglio, prezzemolo, sale e pepe. Arrotolate e legate con il filo.

Rosolate gli involtini con il lardo tritato e l'olio, aggiungete la cipolla, la salsa di pomodoro, sale, basilico e un poco d'acqua, quanto basta. Dopo mezz'ora aggiungete il vino e cuocete con molta cura a fuoco lento per circa due ore. Potete, se lo desiderate, usare il sugo per condire un primo piatto di pasta.