



I “messicani”

*Ricetta per 30 piccoli involtini in gelatina da presentare fra gli antipasti.
Potete anche servirli come pietanza cucinandoli in umido od in altro modo.*

Ripieno (vedi ricetta in archvio)	g	300	Vino marsala secco	g	80
Lonza di maiale	g	400	Cetrioli sott'aceto per decorazioni	n	5
Sale, pepe, erba salvia		q 6	Piccole falde di peperone rosso	alcune	
Olio e burro per la rosolatura		q 6	Acqua per la gelatina (1 dado)	g	500

ore	14,00	Togliere il ripieno dal congelatore e, al suo posto mettere la lonza
	16,50	Preparate la gelatina lasciandola raffreddare. Fate una trentina di gugliate di refe lunghe c/ca 25 cm.
	17,00	Formate, con il ripieno, 30 piccoli cilindri. Mettete un velo di gelatina sul piatto di portata
	17,10	Affettate 30 fettine di lonza e, con il pesto carne, assottigliatele
	17,20	Su ogni fetta appoggiate un rotolino di ripieno sul quale ripiegherete le estremità della lonza
	17,25	Arrotolate e legate. Otterrete un rotolino dalle dimensioni di un dito indice
	17,45	Salate pepate i “messicani” e, a fiamma vivace, rosolateli in olio e burro
	17,50	Gli involtini avranno preso colore. Unite abbondante salvia e il marsala facendolo evaporare
	17,55	Togliete i “messicani” dal fuoco ed eliminate il filo che li legava
	18,05	Con l'apposita carta asciugateli eliminando le briciole di carne. Fateli raffreddare
	19,30	Disponeteli con armonia sul piatto. Decorate con cetrioli a ventaglio e falde di peperone. Gelatinate

La gelatina è pronta quando inizia ad indurire. Preparatela per tempo poi, se 30' prima di usarla fosse troppo dura, fatela intiepidire un poco. Per gelatinare usate l'apposita sacca