Involtini ai radicchi di campo e Parmigiano. Eccel'abbiamo-fatta!!!

E che cavolo…ma vi pare possibile?
Ehm, intanto buon lunedì! Passato bene il we?
Dicevo…vi pare possibile spedire una raccomandata celere con la garanzia che arrivi l'indomani e trovarsela recapitata dopo 10 giorni?
Ok va bene, l'avevo spedita di venerdì pomeriggio e non mi sarei mai sognata che arrivasse nemmeno per il lunedì successivo. Semmai per il martedì!
Ma forse non avevo ben chiaro il significato di quel "successivo"!
Dopo una settimana abbondante di improperi verso le Poste, finalmente stamattina…"bip bip"…sms…
"*Ciao Fede, i documenti sono appena arrivati. Un bacione, papà*"
…fiuuuuuù sospiro di sollievo!
E per fortuna non c'era nessuna scadenza da rispettare altrimenti…
Con tante di quelle fregature rimediate ormai sono al punto che se devo spedire qualcosa vengo assalita da un attacco di panico!
Meglio che non pensi a che direzione hanno preso i pacchetti del contest e mi limiti ad incrociare le dita!
Ma finalmente ce l'abbiamo fatta anche con le famose fettine della mamy!
Dopo una "breve" vacanzina di solo tre mesi a -20°C, ho pensato che forse di fresco

ne avevano preso abbastanza ed era giunto il momento di pensare a metterle in padella. Certo fosse stato per me, avrei tirato fino a fine anno con le altre due ma forse non era proprio l'ideale.
Mhhh, ci voleva un "*pronto soccorso talpa*" immediato a cui, lo confesso, va almeno il 70% del merito smaltimento!
Ci voleva un'idea per come cucinarle e più i criceti si davano da fare più una parola si ripeteva insistente nella mia testa…*INVOLTINO*!
Sì ma…con cosa?
Non mi ero assolutamente organizzata e di certo non avrei fatto spesa di domenica mattina. L'intenzione però andava presa al volo, pena davvero altri sei mesi al freddo e gelo per quelle povere fettine!
Ma siamo sicuri che il frigo non offra proprio niente niente per improvvisare?
Chi lo sa…andiamo un po' a vedere che c'è!!!

INVOLTINI AI RADICCHI DI CAMPO E PARMIGIANO

Tempo di preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 15 minuti
Tempo passivo –
Porzioni 2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 250 gr di fettine sottili di vitellone
- radicchi misti di campo
- Parmigiano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone non trattato
- limoncello
- 1-2 cucchiai di olio evo
- peperoncino
- sale

Procedimento

1. Appiattire le fettine con il batticarne e sistemare su ognuna qualche fogliolina d'insalata, delle scaglie di parmigiano e della scorza grattugiata di limone.
2. Arrotolare le fettine formando degli involtini e legarli con dello spago da cucina.
3. In una padella scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungere gli involtini e farli rosolare bene a fiamma viva.
4. Sfumare con un po' di limoncello, regolare di sale, insaporire con una punta di peperoncino e proseguire la cottura per circa 10-15 minuti, rigirando gli involtini di tanto in tanto.
5. Servirli caldi accompagnando con della fresca insalata.

E così la talpa ha mangiato anche un po’ d’erbetta!

Bon appétit e buona settimana a tutti ^__^