

# Caramelle Margherita

Le **caramelle Margherita** sono dei piccoli e squisiti involtini di carne, pomodorini e mozzarelline. L'effetto che fanno una volta aperti per essere gustati è molto carino e la mozzarella che fonde dona al ripieno sapore e morbidezza. Scegliere pomodorini tipo Pachino non troppo grandi, ma abbastanza da contenere una mozzarellina, che deve essere di quelle piccole.

Le **caramelle Margherita** sono involtini che si prestano bene ad essere serviti con un contorno di insalata verde, oppure un'insalata mista, magari colorata da mais e carote. Solitamente piacciono molto ai bambini.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 8 pomodorini
- 8 fettine di manzo sottili
- Origano
- 8 mozzarelline
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini, tagliarli a metà e svuotarli dai semi.
- Tagliare le fettine di carne a metà.
- Mettere in un piattino una manciata di origano e passarvi rapidamente le mozzarelline.
- Salare e pepare mozzarelle, pomodorini e carne.
- Prendere un mezzo pomodorino, mettervi sopra una mozzarellina, ricoprire con l'altra metà, porre il pomodorino così composto al centro della fettina di carne, arrotolare e fermare le estremità con un po' di spago da annodare per dare la forma di una caramella.
- Procedere allo stesso modo per tutte le fettine.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- In una padella mettere l'olio, l'aglio spellato e farlo dorare a fiamma vivace. Unire una manciata di rosmarino tritato e la carne.
- Far saltare vivacemente la carne per qualche minuto, finché non sarà cotta. Generalmente occorrono 3-4 minuti, ma dipende molto dallo spessore della fettina. Controllare la zona dove si è annodato lo spago verificando che sia cotta prima di ritirarle.
- Salare in superficie e servire immediatamente.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Contorni a base di pomodoro, peperoni, insalata mista.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

