

Involtini di golfetta

Gli **involtini di golfetta** sono un gustoso antipasto realizzato con fettine di Golfetta arrotolate su un ripieno di radicchio rosso e noci. E' molto veloce da preparare e si adatta sia come antipasto, sia come portata durante un buffet informale.

Per preparare ottimi **involtini di golfetta** è necessario, quando si va ad acquistare l'affettato, richiedere fette intere di spessore non troppo fine, così non si romperanno durante l'arrotolamento. Per un effetto decorativo utilizzare degli stuzzicadenti con il fondo lavorato.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **157Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 radicchi rossi di piccole dimensioni
- 60 g di noci sgusciate
- 300 g di Golfetta

PREPARAZIONE

- Affettare in striscioline di 1 cm il radicchio, lavarlo e centrifugarlo.
- Mettere le noci all'interno di uno strofinaccio e pestarle grossolanamente con il batticarne.
- Prendere una fetta di Golfetta, cospargere con qualche strisciolina di radicchio ed una manciata di noci tritate.
- Arrotolare la fetta in modo da formare un involtino e fermarla con uno stuzzicadenti.
- Procedere allo stesso modo con le altre fette fino ad esaurimento degli ingredienti.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Gli involtini di golfetta possono essere preparati in anticipo e conservati in frigorifero fino al momento di gustarli. Coprirli accuratamente con pellicola da cucina, ma ricordarsi di portarli a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima di mangiarli. Si possono così conservare un giorno.