

Uccelli scappati

- 4 fettine di carne per carpaccio
- 4 fette di prosciutto cotto con grasso
- 4 Provolone piccante
- 40 g burro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio farina (facoltativo ma consigliato)
- salvia (facoltativo)

Stendiamo la carne e, al centro di ciascuna, sistemiamo una fetta di prosciutto cotto e un bastoncino di provolone piccante.

Arrotoliamo formando degli involtini e li fermiamo ai lati con degli stuzzicadenti, così da evitare che il formaggio fuoriesca in cottura. Passiamoli nella farina.

In una padella sciogliamo il burro insieme a qualche foglia di salvia. Quando il burro è ben caldo, aggiungiamo gli involtini e li facciamo rosolare a fuoco medio-alto, girandoli spesso finché risultano ben dorati su tutti i lati.

Sfumiamo con il vino bianco e lasciamo evaporare l'alcol, poi copriamo con un coperchio e proseguiamo la cottura per altri 7–9 minuti, girando gli involtini una volta, finché risultano teneri.



Quali sono le origini?

Questa ricetta affonda le sue radici nella cucina popolare del Nord Italia, in particolare Lombardia, Veneto, Trentino e Canton Ticino.

L'origine è contadina e “di recupero”: quando la caccia agli uccelletti era comune, questi venivano cucinati allo spiedo o in padella. Con il tempo, quando la selvaggina è diventata più rara o costosa, si è iniziato a riprodurre l'aspetto usando fettine di carne arrotolate.

