Uselin scapa

Ingrédients pour 6 personnes

6 tranches de longe de porc (300 g)
12 tranches de pancetta
75 g saucisse
12 feuilles de sauge
romarin
35 g beurre
50 ml vin blanc
sel, poivre

Couper la saucisse en petits cylindres. Les tranches de longe doivent être très fines. Sur chaque tranche poser une feuille de sauge et une tranche de pancetta. Enrouler la viande pour former une paupiette, la couvrir avec une tranche de pancetta.
Former une brochette avec un morceau de saucisse, une paupiette et fermer avec un morceau de saucisse.
Faites fondre le beurre dans une poêle avec de feuilles de sauges et du romarin. Ajoutez les brochettes, les dorer sur chaque coté. Ajouter alors le poivre et arroser avec le vin blanc. Faire cuire pour 20 minutes, ajouter, si nécessaire, un peu d'eau ou de bouillon bouillants. Servir chaud avec la polenta.

Polenta

Ingrédients pour 5 personnes

- 250 g de polenta instantanée (semoule de mais)
- 1 litre d'eau
- sel

Faites bouillir l'eau salée dans une casserole. Versez lentement en pluie la semoule de mais et mélangez sans vous arrêter, pour éviter la formation de grumeaux. Laissez cuire la polenta pendant 2 minutes.

Involtini de veau farcis à la mozzarella

Déposez les escalopes de veau à plat sur une grande planche à découper ou sur votre plan de travail.Salez et poivrez les deux faces. Égouttez la Mozzarella et coupez-la en fines rondelles. Répartissez-les entre les 4 escalopes de veau. Ajoutez quelques feuilles de sauge fraîche, puis roulez les escalopes de façon à former des boudins bien serrés. Découpez-les en 2 ou 3 tronçons et scellez vos involtini à l'aide de cure-dents. Ensuite, laissez-les reposer à température ambiante. Pendant ces quelques minutes, chauffez l'huile d'olive et faites fondre le beurre dans une poêle à bords hauts. Lorsqu'elle est chaude, placez vos involtini et saisissez-les de façon à dorer légèrement chaque face. Déglacez enfin avec le verre de vin blanc, puis couvrez et laissez réduire, en veillant à garder du jus.

Funghi trifolati

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de champignons
- 3 cuillère d'huile
- 2 gousses d'ail
- persil frais
- sel et poivre

Nettoyer les champignons avec une serviette humide, éviter de les laver à l'eau puisque les champignons se regonflent d'eau.
Coupez les champignons en tranches d'environ 4 mm
Dans une poêle dorer l'ail pour au moins une minute et y ajouter les champignons avec le persil finement haché.
Sauter les champignons et le laisser cuire à petit feu, sans couvercle pendent 3 minutes.