

Spiedini di vitello alla Nissena, la ricetta saporita

Autore: Redazione

Data: 24 Settembre 2020



Gli **spiedini di vitello alla nissena** sono un secondo piatto ricco di **gusto**. La ricetta non è di difficile realizzazione e utilizza ingredienti semplici. La carne di vitello è insaporita da [tuma](#), **prosciutto** cotto, [olive nere](#), cipolla e diversi **aromi**. Accompagnati da un ricco contorno, diventano un perfetto piatto unico, se serviti come singolo involtino, una pietanza prelibata per **l'aperitivo**. Il procedimento di **realizzazione** è molto semplice. Per prima cosa si prepara la farcia, quindi si realizzano gli involtini, che si cuociono alla griglia, ma non troppo vicini al calore. Questo gli conferirà una crosticina croccante all'esterno, ma manterrà l'interno morbido. Potete, ovviamente, cuocerli anche in forno o in padella, a seconda delle vostre preferenze. La [cucina siciliana](#) è ricca di ricette di involtini. Dalla carne al pesce, passando attraverso le verdure, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Il punto di forza risiede sicuramente nella grande versatilità e nel fatto di poter mixare tanti ingredienti.

Come fare gli spiedini di vitello alla nissena

Ingredienti

- 8 fettine di carne di vitello
- 100 g di tuma
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di olive nere snocciolate
- 100 g di cipolla
- 150 g di pane raffermo
- 2 uova
- pane grattugiato q. b.
- alloro
- prezzemolo
- menta
- sale
- pepe
- olio extravergine d'oliva

Procedimento

1. Per fare gli spiedini alla nissena, fate anzitutto soffriggere la cipolla in olio.
2. In una terrina preparate la farcia mescolando il soffritto, il pane raffermo tagliato a tocchetti, il prosciutto e il formaggio a dadini, le olive tritate, le uova, il prezzemolo e la menta tritati, il sale, il pepe e l'olio.
3. Dovete ottenere un composto compatto.
4. Disponete il composto su ogni fetta di carne ed arrotolatela, formando gli involtini.
5. Passate gli involtini nel pangrattato ed infilzateli su degli spiedini di legno, alternandoli con una foglia di alloro.
6. Cuocete lentamente alla griglia lontano dal calore per evitare di bruciare l'esterno.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/spiedini-di-vitello-alla-nissena-ricetta/>

Generato il 24/05/2025