

SECONDI DI CARNE

Involtini rustici

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello	8 fettine
Olive verdi snocciolate	50 g
Acciughe	4
Capperi	1 cucchiaio
Formaggio pecorino grattugiato	2 cucchiai
Uovo	1
Peperone rosso	1
Peperone verde	1
Cipolla	1
Passato di pomodoro	30 cl
Prezzemolo tritato	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tritate le olive con i capperi e le acciughe. Riunite il tutto in una ciotola e aggiungetevi l'uovo sbattuto e il pecorino. Appiattite la carne, spennellatela d'olio e suddividete il ripieno sulle 8 fette.
- 2 Arrotolatele legandole con refe da cucina. Mondate i peperoni e tagliateli a listarelle.
- 3 Fate appassire la cipolla tritata in una padella con 4 cucchiai di olio; unite i peperoni, rosolateli, salate, pepate, coprite e cuocete per 10 minuti.
- 4 Unite alla salsa gli involtini, lasciateli insaporire e versate 30 cl di passato di pomodoro e un mestolo d'acqua. Cuocete a fuoco basso per 30 minuti, cospargete di prezzemolo e servite.