

## INVOLTINI ALLA CONTADINA



### **Ingredienti per 4 persone:**

450g fettine di fesa di vitello  
100g mortadella  
300g polpa di pomodoro  
100g olive verdi  
½ bicchiere di vino bianco  
Farina  
30g di burro  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
Sale, pepe e prezzemolo



### ***Preparazione:***

Disporre su ciascuna fetta di carne una fetta di mortadella, arrotolare, fermare con stecchini e infarinare gli involtini. Rosolarli in burro e olio, spruzzarli con il vino e far evaporare. Unire il pomodoro e il prezzemolo tritato, salare, pepare e cuocere per 15 minuti. Aggiungere le olive, lasciare che il sugo si addensi e servire.