

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.