



RICETTA: INVOLTINI DI VITELLO AL SUGO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 8 scaloppine di vitello
- 8 fette di prosciutto cotto
- 400 g polpa di pomodoro
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva BERTOLLI ROBUSTO
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini di farina
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 125 g di mozzarella
- 3 foglie di basilico

Preparazione:



Scalda in un tegame l'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungi la polpa di pomodoro e un cucchiaino di sale. Lascia bollire per un quarto d'ora circa. Aggiungi il basilico e lascia sul fuoco per altri due minuti (1). Stendi su un piano le fettine di vitello, metti su ognuna una fetta di prosciutto, una di mozzarella e un cucchiaino di parmigiano grattugiato (2). Arrotola stretto l'involtino e chiudilo usando degli stuzzicadenti (3).



Spargi la farina su un piatto liscio e passaci gli involtini facendoli rotolare, in modo da infarinarli completamente (4). Scalda l'olio in una padella antiaderente e friggi gli involtini per qualche minuto (5). Coprili con la salsa di pomodoro e lasciali bollire per un minuto in padella, con un coperchio a chiudere (6). Servi gli involtini caldi, interi o tagliati a fette.

Olio consigliato:



Robusto