

SECONDI PIATTI

Bauletti di carne in salsa al pepe verde

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di carne di manzo tagliato a fettine
poco pepe verde in grani
80 g di fontina
80 g di mortadella
poco prezzemolo
1 cipolla
1 manciata di uvetta
2 uova sode
circa 400 g di passata di pomodoro
poco zucchero
sale.

PREPARAZIONE

1 Salate leggermente le fette di manzo.



2 Tritare la cipolla.



3 Sopra ogni fetta di manzo mettete poca cipolla, dell'uvetta precedentemente ammollata in acqua e tritata, il prezzemolo, la fontina tagliata a bastoncini, la mortadella, poco pepe verde in grani e alcuni spicchi di uovo sodo.



4



5

Chiudete per bene le fette di manzo formando dei bauletti.



6 Legateli con dello spago da cucina.



7 In una casseruola rosolare la cipolla rimasta nell'olio.



8 Unite i bauletti e lasciateli rosolare bene da entrambi i lati.



9 Unite una manciata di pepe verde, la passata, un pizzico di zucchero e sale.



10 Lasciate cuocere a fiamma bassa.

