

SECONDI PIATTI

Farsumagru rivisitato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 fette di bistecche di vitello senza osso
- 1 mozzarella
- 70 g di salame
- 60 g di formaggio tipo sottilette
- 4 uova sode
- cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 2 patate
- 500 ml di salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Battete le bistecche e farcitele con il salame, le uova sode, il formaggio, la mozzarella tagliata a dadini, fermate con degli stecchini.

In una padella fate soffriggere l'aglio nell'olio, unite le patate tagliate a spicchi e fate

rosolare, unite anche gli involtini e fate rosolare anch'essi.

Coprite con la salsa, salate, pepate e portate a cottura.

