

SECONDI PIATTI

## Involtini di manzo al Porto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 fette di carne di manzo per involtini  
100 ml di Porto  
1 bicchiere di brodo  
2 peperoni  
2 cipolle  
3 spicchi d'aglio  
100 g di olive verdi sott'olio e snocciolate  
1 cucchiaio di capperi  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
400 g di pelati tagliati a dadini  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulire i peperoni e tagliarli a quadretti. Tagliare una cipolla finemente, sminuzzare l'aglio e le olive. Aggiungere i capperi, sale e pepe e mischiare bene il tutto.

Salare le fette di carne e spalmarci il ripieno.



**2** Arratolare le fette e legarle con spago da cucina.

Rosolare gli involtini fino a che non avranno preso un bel colore scuro in superficie.

Aggiungere il Porto, il brodo, i pomodori, una cipolla tritata e il concentrato, mescolare e lasciar cuocere a calore basso e coperto per circa 90 minuti. Poi per 30 minuti continuare la cottura senza il coperchio e lasciare a calore medio fino a che il sugo sia ristretto.

Aggiustare di sale e pepe.

