

SECONDI PIATTI

Involtini di rinforzo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

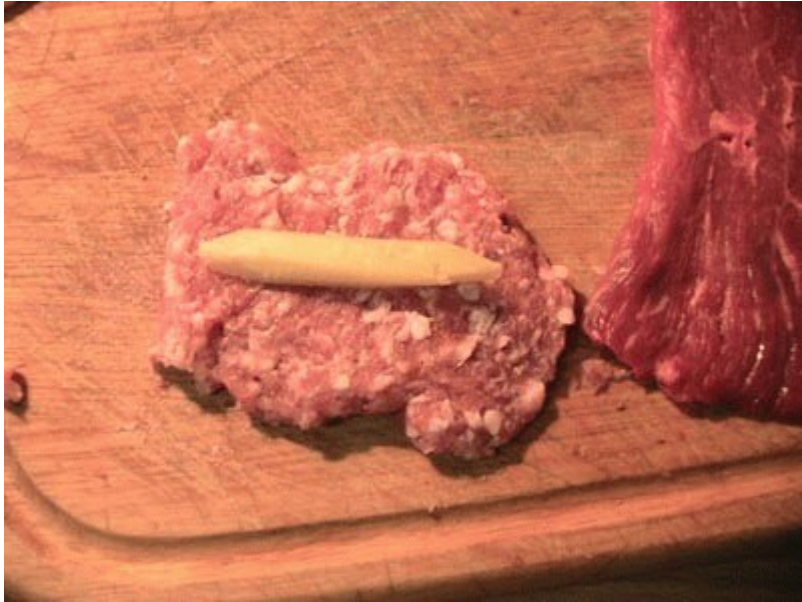
Salsiccie
formaggio bitto oppure fontina o groviera
mortadella in fette
braciole di manzo
rete di maiale
funghi freschi
piselli
passata di pomodoro
vino rosso
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Spellare ogni salsiccia ed aprirla schiacciandola bene.



2 Mettere al centro della salsiccia una striscia di formaggio.



3 Richiudere la salsiccia con al centro il formaggio ed avvolgere la salsiccia in una fetta di mortadella.



4 Avvolgere l'involto in una fetta di manzo leggermente battuta con il batticarne.



5 Avvolgere ancora l'involto nella rete di maiale e fermare con due stuzzicadenti.



6 Preparare il sugo: saltare in padella con olio dei funghi di bosco e dei piselli.



7 Unire gli involtini, sfumare con il vino, lasciar evaporare ed aggiungere la passata di pomodoro.



8 Con il sugo condire la pasta in formato rigatoni.

