SECONDI PIATTI

Involtini di manzo al pecorino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

16 fettine di manzo tagliate sottili

60 g di pecorino

poco prezzemolo

1 spicchio di aglio

500 ml di passata di pomodoro

1 cipolla

3 cucchiai di olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 In una pentola mettete a crudo la passata di pomodoro, la cipolla intera e l'olio e fate cuocere per 20 minuti circa.

Tritare insieme prezzemolo, aglio e pecorino e farcite le fettine di manzo con il trito, chiedite ad involtino con una stecchino.

Tuffate gli involtini nel sugo e cuocere.