

SECONDI PIATTI

# Involtini di manzo al Porto

di: *Brontolo*

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** Arrattolare 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.

