Pomì
O Così. O Pomì.

Involtini al profumo di salvia



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina: 2 cucchiai
- Fettine di vitello: 4
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato: q.b.
- Prosciutto cotto: 150 gr
- Salvia: q.b.
- Vino bianco: 1 bicchiere

Preparazione

Battete le fettine di vitello, salate e pepate. Farcitele con prosciutto cotto, salvia e parmigiano reggiano. Arrotolatele e passatele nella farina. Lasciate rosolare gli involtini per qualche minuto in un po' di olio extravergine e sfumate con del vino bianco.

Lasciate evaporare e aggiungete la **passata rustica Pomì**. Aggiustate di sale, pepate e continuate a cuocere per circa 30min.
Servite gli involtini su un letto di passata di pomodoro.

For this recipe we used:

Passata Rustica 500 gr

