Involtini di carne al sugo



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: mezzo bicchiere
- Aglio: 2 spicchi
- Carne di vitello: 8 fette sottili
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: un rametto
- Sale: q.b.

Preparazione

Gli involtini di carne al sugo sono un secondo che sa proprio di casa. È una ricetta semplice ma che piace a tutti, grandi e piccini e, preparati così, sono la fine del mondo, con un ripieno gustoso che li rende davvero speciali!

1. Mettete **Passata Classica** in una pentola, aggiungete l'acqua, l'olio, il sale, il pepe, uno spicchio di aglio, il peperoncino e mescolate.
2. Lasciatela cuocere per 20 minuti.
3. Salate le fettine di carne, farcitele con una leggera spolverata di parmigiano e con un po' di aglio e prezzemolo tritati e arrotolatele su se stesse.
4. Fate rosolare gli involtini in un tegame senza aggiungere nulla, giusto per sigillarli e farli dorare in maniera omogenea.
5. A questo punto, versate sopra il sugo (eliminate l'aglio ed il peperoncino) e proseguite la cottura per 15 minuti a fuoco dolce.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro

