

Involtini di carne al sugo

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Spiedini di involtini di carne: 4

Preparazione

Gli involtini di carne al pomodoro sono un secondo di carne delizioso. Avevo comprato degli involtini di carne panati al parmigiano ma non mi andava di arrostirli semplicemente, volevo renderli più saporiti. Così ho pensato di aggiungere un po' di polpa di pomodoro e sono stati apprezzati un sacco. Gli involtini di carne al pomodoro sono facilissimi e deliziosi, piacciono proprio a tutti! Ecco gli ingredienti che vi serviranno, queste sono le dosi per 2 persone:

Gli involtini di carne al pomodoro sono facilissimi e veloci da preparare: come prima cosa mettete gli spiedini di carne all'interno di una padella e fateli dorare su entrambi i lati, potete scegliere gli involtini che preferite, io ho preso quelli panati al parmigiano.

Mettete gli involtini cotti da parte. Nella stessa padella, aggiungete il **pomodoro a cubetti Pomì** e conditela con olio, sale, pepe, origano e mescolate. Unite gli spiedini di carne, coprite la padella con un coperchio e lasciateli cuocere per 5 minuti, poi girateli e continuate la cottura per altri 5 minuti.

Eliminate gli stuzzicadenti, date una mescolata veloce ed ecco che gli involtini di carne al pomodoro sono pronti, insaporiteli con un altro pochino di origano e serviteli!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

