Elvea, L'Italie chez vous

Involtini au provolone

Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA cubes de tomates cubetti avec des herbes italiennes
2 tranches	pain
50 g de	pignons de pin
2	oignons rouges
3 gousses d'	ail
poignée de	herbes vertes
8	escalopes de veau très fines
8 tranche de	fromage provolone
	huile d'olive
	poivre
	sel
2 dl	vin blanc sec
poignée de	persil plat

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.
Hachez finement le pain et faites-le dorer dans une
poêle non graissée en même temps que les pignons de pin.
Émincez l'oignon rouge et l'ail, ajoutez-les dans la poêle et continuez à cuire en remuant.
Ciselez les herbes et ajoutez-les au mélange au pain.
Aplatissez les escalopes sur le plan de travail.
Posez sur chacune une petite tranche de fromage et une cuillerée de mélange au pain au-dessus du fromage.
Roulez les escalopes et fixez-les avec un cure-dent.
Faites colorer les involtini dans un peu d'huile d'olive et rangez-les dans un plat à four.
Assaisonnez de sel et poivre.
Couvrez à hauteur avec le vin blanc et les petites
tomates. Faites cuire 30 minutes au four.
Terminez avec le persil.

De " italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

QUALITA Luigi Ilselli GARANTITA

ELVEA 1885

Elvea, L'Italie chez vous

100% POMODORO ITALIANO