

# Involtini alla pizzaiola

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Gli involtini alla pizzaiola sono degli sfiziosi involtini di carne bovina, farciti con fettine di mozzarella e olive nere e cotti in un gustoso sugo al pomodoro.

Gli involtini alla pizzaiola sono davvero semplici da preparare e, se accompagnati da abbondante purè di patate o da riso bollito, costituiranno un ottimo piatto unico.



## Ingredienti:

» <b>Aglio</b> 1 spicchio	» <b>Origano</b> tritato, 1 cucchiaino
» <b>Carne bovina</b> 4 fettine (80-90 gr l'una)	» <b>Pepe</b> q.b.
» <b>Mozzarella</b> (o scamorza), 250 gr	» <b>Pomodori</b> passata, 300 gr
» <b>Olio</b> extravergine di oliva, 4 cucchiai	» <b>Prezzemolo</b> tritato, 1 cucchiaino
» <b>Olive</b> nere, 30 gr	» <b>Sale</b> q.b.

## Preparazione



Per preparare gli involtini alla pizzaiola, iniziate ponendo lo spicchio d'aglio schiacciato in un ampio tegame con l'olio. Fate dorare l'aglio e poi aggiungete la passata di pomodoro (1), portate a cottura salando e pepando. In ultimo aggiungete l'origano e il prezzemolo. Mentre il sugo cuoce battete leggermente le fettine di carne con un batticarne, paregiatele se dovessero essere molto irregolari. Tagliate la mozzarella (o la scamorza) in fettine sottili (2) e mettetela a scolare su un colino, di modo che perda più acqua possibile. Tritate finemente le olive nere (3).



Su ogni fettina di carne ponete 2/3 fettine di mozzarella ben sgocciolata (4), distribuite il trito di olive (5) e arrotolate la carne dal lato più corto a mo' di involtino (6),



che andrete a chiudere bene con due stecchini (7). Ponete gli involtini così preparati nel sugo (8), salateli su entrambi i lati, coprite con il coperchio e cuocete a fuoco molto basso (il sugo dovrà leggermente sobbollire) per circa 20 minuti. A cottura ultimata (9) aggiustate di sale. Se la mozzarella avesse perso dell'acqua durante la cottura estraete gli involtini dalla padella, teneteli al caldo e fate leggermente restringere il sugo! Servite gli involtini ben caldi accompagnandoli con del puré di patate o con del riso bollito!