

Involtini alla pizzaiola



Ingredienti:

7-8 fettine di vitello

250 g mozzarella

20 olive nere

1 scatola polpa di pomodori

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio colmo di farina

sale, pepe, origano

Battete la carne e condite con un frullato di sale ed erbe.



Adagiate sopra la mozzarella a fettine e le olive tagliate a pezzettini.



Arrotolate la fettina di vitello su se stessa e fissate con uno stuzzicadente.



Procedete lo stesso con tutte le fettine.

Nella padella mettete 2 cucchiaini d'olio di oliva e l'aglio tritato.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta 3 minuti.
Unite la polpa di pomodoro, il sale, il pepe, l'origano.



Continuate a fiamma alta finché sentite che bolle, poi
fiamma bassa 5 minuti.

Adagiate nella salsa gli involtini passati nella farina.



Alzate la fiamma 2 minuti, poi continuate a fiamma medio-bassa per circa 20 minuti . Spegnete la fiamma e lasciate riposare coperto per 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.