

## Involtini con peperoni e scamorza

---



Ingredienti per 4 persone:

8 fettine sottili di chianina

olio evo sale e pepe q.b.

2 peperoni gialli

2 peperoni rossi

1 spicchio d'aglio in camicia

100 ml di vino bianco

8 fettine sottili di scamorza

PROCEDIMENTO:

Lavare e tagliare a fette i peperoni privandoli di semi e filamenti, disporli in pentola con olio, aglio, sale, pepe e cuocere con MCS a fiamma media per 3 min.. Abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per altri 3 min. poi spegnere il fuoco e lasciarli intiepidire. Ora realizzare gli involtini disponendo sulla carne 1 o 2 fette di peperone ed una di scamorza, salare, pepare leggermente arrotolare e fermare con due stecchini. Disporre gli involtini sui peperoni rimasti in pentola e cuocere con MCS per 4 min. a fiamma bassa. Aggiungere il vino e far sfumare con MCS a fiamma viva. Girare

gli involtini, all'occorrenza aggiungere un goccio d'acqua, e continuare la cottura a fiamma bassa con MCSD per 4 min.. Spegnere e lasciare 3 min. in autocottura. Frullare leggermente i peperoni e servire gli involtini accompagnati con la salsa.

L.V.