

# Involtini con piselli al pomodoro, peperoni e patate

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Difficoltà:** Medium



## Ingredienti

- Acqua: 2 bicchieri
- Aglio in polvere: q.b.
- Basilico fresco: 4 foglie
- Curry: q.b.
- Olio di girasole: q.b.
- Olive verdi denocciolate: 8
- Pasta fillo: 4 fogli
- Patata: 1
- Pepe: q.b.
- Peperone giallo: 80 gr
- Piselli surgelati: 300 gr
- Sale: q.b.

## Preparazione

In una larga padella versate i piselli, la patata e il peperone (privato dei semi e filamenti interni) tagliati a cubetti, le olive verdi tagliate a rondelle, la **passata classica Pomì**, le spezie a proprio gusto e un pizzico di sale.

Aggiungete due bicchieri di acqua e lasciate stufare a fuoco dolce fino a cottura e assorbimento dell'acqua di cottura.

A fine cottura versate i piselli e le verdure cotte in una ciotola, aggiungete le foglie di basilico spezzettate con le mani e lasciate freddare o almeno intiepidire.

Prendete due fogli di pasta fillo per volta e sovrapponeteli, tagliateli a metà (i miei sono molto grandi) e farciteli con due cucchiaini di piselli e verdure, ripiegate per bene i lembi e avvolgete a mo' di involtino.

Per ottenere un involtino che non si apra in cottura è sufficiente disporre il ripieno vicino alla parte in cui andrete a ripiegare la pasta, richiudere il lembo destro e sinistro della pasta verso l'interno sul ripieno e avvolgerlo formando l'involentino, spennellare la parte finale della pasta con dell'acqua per far aderire e attaccare bene la parte finale della stessa e l'involentino è pronto.

Adagiare ciascun involtino così ottenuto sulla placca del forno coperta a sua volta con carta forno e spennarlo con olio di girasole.

Infornate gli involtini in forno caldo a 180° per 25 - 30 minuti girandoli a metà cottura. Dovranno leggermente dorarsi.

Una volta pronti lasciateli intiepidire e servite.

## For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiaini

