Involtini di vitello, cotto e formaggio

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Formaggio a fette: 6 fette
- Ham: 6 fette
- Olio: q.b.
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Vitello: 400 gr

Preparazione

Stendiamo le fettine di vitello su un tagliere e sovrapponiamo su ciascuna una fettina di prosciutto cotto e una fettina di formaggio a fette, quello che più ci piace.
Le arrotoliamo ben strette e le infilziamo con uno stuzzicadenti per non farle aprire.

Passiamo in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio e facciamoli colorare bene.
A questo punto aggiungiamo la **Polpa fine Pomì** e facciamo cuocere per 15 minuti o comunque fino a completa cottura degli involtini e del pomodoro.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr