



Involtini di carne

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

400 g de chair à saucisse

1 gousse d'ail

200 g de mozzarella

120 g de poitrine fumée en tranche

300 g de tomates concassées

Pressez l'ail.

Mélangez-le à la chair à saucisse.

Coupez les tranches de poitrine en 2.

Coupez la mozzarella en bâtonnet de 1 cm env.

Prenez un peu de chair à saucisse, déposez un bâtonnet de mozza.

Refermez la viande sur la mozza en formant un rouleau.

Entourez chaque rouleau de poitrine fumée.

Dans un plat allant au four, versez les tomates concassées puis déposez vos involtini.

Cuire pendant 25 min dans un four préchauffé à 240 °C.

Servez bien chaud accompagné comme la tradition par des pâtes ou bien comme moi avec des légumes.