

INVOLTINI AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cespi di insalata trevisana,
- 8 tronchetti di salsiccia,
- 8 fette di bacon,
- 4 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 3 cucchiaini di brodo di verdure,
- sale,
- pepe,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva.

Far imbiondire in una pirofila l'aglio nell'olio d'oliva, unire il pomodoro, il brodo, sale e pepe e cuocere per 6', quindi eliminare l'aglio.

Porre al centro di ogni cespo di insalata un pezzo di salsiccia e avvolgerli in fette di bacon.

Sistemarli nella pirofila, coprire con alluminio e cuocere in forno caldo per 25'.

Infine passare sotto il grill.