INVOLTINI RUSTICI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di fesa di vitello,
- 50g. di oliva verde snocciolate,
- acciuga n°4,
- un cucchiaio di capperi,
- 2 cucchiai di pecorino grattugiato,
- un uovo,
- un peperone rosso e uno verde,
- una cipolla,
- passato di pomodoro,
- prezzemolo tritato,
- olio,
- sale e pepe.

Tritate le olive con i capperi e le acciughe. Riunite il tutto in una ciotola e aggiungetevi l'uovo sbattuto e il pecorino. Appiattite la carne, spennellatela d'olio e suddividete il ripieno sulle 8 fette. Arrotolatele legandole con refe da cucina. Mondate i peperoni e tagliateli a listarelle. Fate appassire la cipolla tritata in una padella con 4 cucchiai di olio; unite i peperoni, rosolateli, salate, pepate, coprite e cuocete per 10 minuti. Unite alla salsa gli involtini, lasciateli insaporire e versate 3 dl di passato di pomodoro e un mestolo d'acqua.
Cuocete a fuoco basso per 30 minuti, cospargete di prezzemolo e servite.