

# L'INGREDIENTE DI NOVEMBRE: POMODORINI PUGLIESI SECCHI SOTTOLIO

Libera Terra 290G € 5.90

Il gusto di Puglia direttamente sulle vostre tavole!



## INVOLTINI DI LONZA AI POMODORI SECCHI

Ingredienti: 500 g di lonza di maiale tagliata a fettine sottili; 1 dozzina di pomodorini secchi sott'olio; 30 g di parmigiano reggiano grattugiato; 2 rametti di maggiorana; 1 cipollotto; olio extravergine di oliva; pepe nero; sale

### Come procedere:

Scolare i pomodorini dall'olio di conservazione tamponandoli con carta da cucina per eliminare l'eccesso d'olio. Mondare il cipollotto, eliminando la radice e la parte terminale delle foglie, lavarlo, asciugarlo e tritarlo nel mixer con i pomodorini precedentemente preparati, il parmigiano e le foglie di maggiorana. Frullare tutto fino a ottenere un trito non troppo fine.

Stendere le fettine di carne sul piano di lavoro e batterle leggermente tra due fogli di carta da forno in modo da renderle più sottili; salarle leggermente e cospargerle con il trito preparato. Infine arrotolarle a

Accendere il fuoco e aggiungere il basilico, l'origano e il peperoncino.

Contemporaneamente mettere a cuocere le linguine, ricordarsi di scolarle al dente!

Scolare la pasta e aggiungere la in padella con un mestolo di acqua di cottura.

Mantecare bene e ultimare con del prezzemolo tritato