



CUCINA CON NOI!

# Involtini di manzo con cime di rapa e cannellini

Gli involtini di manzo ripieni con le Cimette di Rapa sono un'ottima alternativa ai classici involtini con formaggio e prosciutto. Facili e veloci da preparare, sono ottimi serviti con un contorno di fagioli cannellini.

## INGREDIENTI

8 fettine sottili di manzo

---

250 g di Cimette di Rapa Orogel

---

400 g di Fagioli Cannellini Orogel

---

200 ml di brodo vegetale

---

1 fetta di pane raffermo

---

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

---

1 foglia di alloro

---

1 spicchio d'aglio

---

1 peperoncino

---

1 cucchiaio di farina

---

40 g di olio extravergine di oliva

---

timo

---

sale e pepe

---



30



4



Media



Secondi Piatti



Padella

#### Preparazione

1

Tagliare il pane a cubetti.

2

In una padella rosolare l'aglio con due cucchiai di olio. Unire le Cimetite di Rapa, qualche cucchiaio di acqua e cuocere per 10 minuti. Verso fine cottura aggiungere il pane in modo che si ammorbidisca amalgamandosi alle verdure e aggiustare di sale.

3

A parte stufare i cannellini con due cucchiaini di olio, il peperoncino e la foglia di alloro. Unire il brodo, aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere per circa 20 minuti. Qualora il composto sembri troppo asciutto, unire altro brodo.

4

Stendere le fettine di manzo e farcirle con le Cimetite di Rapa, arrotolarle e richiuderle a fagottino.

5

Infarinare gli involtini e cuocerli in padella con due cucchiaini di olio per pochi minuti, rigirandoli più volte. Salare e pepare, coprire e continuare la cottura per 10 minuti a fiamma dolce.

6

Servire gli involtini con il contorno di fagioli, un filo di olio e qualche fogliolina di timo.

