



Les plats principaux

Roulades de schnitzel en sauce tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes de tomates séchées au soleil
2 jeunes oignons (en anneaux)
4 tranches de jambon fumé
100 grammes de chapelure
120 grammes de ricotta
60 grammes de farine
4 escalopes de veau
1 blanc d'œuf (battu)
1 poignée feuilles de basilic (hachées fin)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce tomate

4 cuillères à soupe de persil (haché fin)
4 cuillères à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de sucre
2 gousses d'ail (pressées)
400 millilitres de passata
1 oignon (ciselé)

Méthode de préparation

Mélangez la ricotta avec le basilic et les jeunes oignons puis salez et poivrez. Étalez les escalopes bien ouvertes. Garnissez chaque escalope d'une tranche de jambon. Répartissez dessus les tomates séchées au soleil puis un peu de ricotta. Roulez les escalopes et fixez-les avec un cure-dents. Salez et poivrez.

Trempez les roulades d'abord dans la farine, puis dans le blanc d'œuf et enfin dans la chapelure. Faites-les dorer tout autour dans un peu d'huile d'olive. Réglez le feu sur doux et faites encore cuire 10 minutes pour qu'elles soient à point.

Pour la sauce faites revenir l'oignon avec l'ail et la moitié du persil dans un bon filet d'huile d'olive. Ajoutez la passata et laissez mijoter 10 minutes. Portez à ébullition le vinaigre avec le sucre en mélangeant jusqu'à ce que

le sucre soit dissous. Versez cela dans la sauce tomate et laissez réduire encore un peu. Salez, poivrez et parachevez la sauce avec le reste du persil. Déposez dedans les roulades schnitzel et servez immédiatement. Délicieux avec des gnocchis.

