



Les plats principaux

Involtini's d'escalopes de veau, jambon de Parme & sauge avec rigatonis en sauce tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de jambon de Parme
8 escalopes de veau
4 cuillères à soupe de copeaux de parmesan
800 grammes tomates en cubes (de la boîte)
200 millilitres de vin blanc sec
400 grammes de rigatoni
1 boule de burrata
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (finement ciselé)
16 feuilles de sauge (+ extra pour la finition)
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les rigatonis en suivant les indications de l'emballage.

Battez les escalopes de veau avec un rouleau à pâte entre deux feuilles fraîcheur. Garnissez chaque escalope avec une tranche de jambon de Parme, 2 feuilles de sauge et des copeaux de parmesan. Roulez les escalopes et fixez-les fermement avec des cure-dents.

Faites-les bien dorer tout autour dans une poêle avec du beurre, salez et poivrez. Disposez ensuite les roulades dans un plat à four et enfournez à 180°C durant 10 minutes.

Réutilisez la poêle et ajoutez un peu de beurre en plus. Faites-y revenir l'oignon et déglacez avec le vin blanc et les tomates en cubes puis ajoutez l'ail, l'origan, du poivre et du sel. Faites mijoter 10 minutes.

Mélangez les pâtes à la sauce et déposez les involtini's auprès dans la poêle puis parachevez avec des morceaux de burrata et de la sauge fraîche.

Ustensiles de cuisine

