

## INVOLTINI DI CARNE ALLA TARANTINA

- Ingredienti per 4 persone

4 fette di noce di vitello/cavallo

4 fettine di salame tipo calabrese

4 cubetti di Parmigiano Reggiano

Trito di prezzemolo e aglio

½ cipolla

Olio EVO

1 bottiglia di passata di pomodoro

½ bicchiere di “12emezzo Malvasia Nera”

- Procedimento

Posare le fette di carne su un tagliere e batterle leggermente. Posare su ognuna di esse il trito di prezzemolo e aglio quanto basta, 1 cubetto di Parmigiano Reggiano e 1 fettina di salame. Formare gli involtini e chiudere con gli stuzzicadenti. In una casseruola, mettere un po' di olio Extra Vergine d'Oliva e mezza cipolla tritata. Far soffriggere 2 minuti, aggiungere gli involtini e rosolarli. Aggiungere ½ bicchiere di “12emezzo Malvasia Nera”, dopo 5 minuti aggiungere 1 bottiglia di passata di pomodoro e salare quanto basta.

Far cuocere almeno 45 minuti a fuoco basso.

## “TARANTO-STYLE” MEAT ROLLS

- Ingredients for 4 servings

4 cuts of veal/horse bottom sirloin

4 small cubes of Parmigiano Reggiano

½ onion

1 bottle of tomato sauce

4 slices of “calabrese-style” spicy salame

Chopped mixture of parsley and garlic

EVO oil

½ glass of “12emezzo Malvasia Nera”

- Preparation

Lay down your meat cuts on a cutting board and tenderize them. On each of them, put the chopped mixture of parsley and garlic to taste, 1 small cube of Parmigiano Reggiano and a slice of spicy salame. Shape your rolls and close them with toothpicks. In a pot, put some EVO oil and half a chopped onion. Brown it for 2 minutes, add your rolls and sauté them. Add ½ glass of “12emezzo Malvasia Nera”, after 5 minutes add 1 bottle of tomato sauce and salt to taste.

Cook them at least at low heat for 45 minutes.