Elvea, een feest uit Italië

Involtini met provolone

Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met Italiaanse kruiden
2 sneden	brood
50 g	pijnboompitten
2	rode ajuinen
3 teentjes	knoflook
handvol	groene kruiden
8	dunne kalfslapjes
8 sneetjes	provolone
	olijfolie
	peper
	zout
2 dl	witte wijn
handvol	platte peterselie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Hak het brood fijn en bak het op in een droge pan, samen met de pijnboompitten.
Snipper de rode uien en de knoflook, voeg toe en bak nog even verder. Snipper de kruiden en meng onder het broodmengsel.
Leg de kalfslapjes op tafel. Leg op elk lapje een plakje kaas en lepel het broodmengsel op de kaas. Rol op en steek vast met een tandenstoker.
Kleur deze involtini in een beetje olijfolie en schik ze in een ovenschaal.
Kruid met peper en zout.
Overgiet met witte wijn en de tomaatjes.
Bak 30 minuten in de oven.
Werk af met peterselie.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme