



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

