

«Involtini»

Ils "Involtini" en ina tratga fitg populara en Calabria. Impurtant tar il past tradiziunal: ils ovs cots.

E uschè èsi da far:

Cundir la charn.

Emplenir las flettas da charn cun ils ovs cots, il chaschiel, la panzetta, il agl ed il peterschigl.

Brassar las flettas en ieli.

Tip: Servir cun ina sosa da tomatas.



Foto: pixabay

Ingrediencias

- 4 flettas da charn da vadè
- 4 ovs cots
- 4 flettas da chaschiel (Pecorino o Parmesan)
- 4 flettas da panzetta fimentada
- agl
- sal
- peterschigl
- ieli per brassar