



## Roulés de bœuf aux petits pois

### Ingrédients

400 g de Pulpe de tomates en dés à l'ail Cirio 400 g de petits pois 12 tranches de bœuf 12 tranches de jambon cru 100 g de fromage Provolone Huile d'olive vierge extra Sel et poivre Origan

### Préparation

1. Réalisez les rouleaux en commençant par une tranche de bœuf préalablement "battue" pour l'attendrir. Ajoutez une tranche de jambon cru, puis du fromage Provolone râpé.
2. Roulez et embrochez les rouleaux avec un bâton de bambou.
3. Faites-les dorer rapidement dans un peu d'huile d'olive et ajoutez la pulpe de tomates Cirio. Faites cuire quelques minutes et assaisonnez avec du sel.
4. Pendant ce temps, dans une autre poêle, faites chauffer les petits pois égouttés avec une cuillère d'huile d'olive pendant environ 3 à 4 minutes, puis poivrez selon votre goût.
5. Sur une assiette, disposez 3 rouleaux de bœuf accompagnés des petits pois, puis assaisonnez avec un peu d'origan.

