



Ricetta by [www.pollocampano.com](http://www.pollocampano.com)

### **Involtini di tacchino**

Iniziate la preparazione dei vostri involtini di tacchino battendo bene la carne con l'apposito batticarne, in modo da assottigiarla.

Poi, su ciascuna fetta di tacchino, mettetene una di speck e una di Galbanino Fior Di Fette. Arrotolate ciascuna fettina di tacchino su se stessa e fissatela con uno stuzzicadenti.

Tagliate lo scalogno finemente e mettetelo a rosolare in una padella con dell'olio. Una volta dorato, aggiungete gli involtini di tacchino. Cuoceteli su entrambi i lati e poi sfumateli con il vino bianco. Salate e coprite la padella con un coperchio.

Proseguite la cottura per altri 10 minuti, finché il vino non si sarà asciugato e il formaggio non si sarà sciolto.