



Ricetta by 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. Arroolate 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.