

SECONDI PIATTI

Involtini con gorgonzola e schupfnudel

LUOGO: [Europa](#) / [Germania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



3 uova

2 cucchiaini di sale

noce moscata abbondante

pepe.

PREPARAZIONE



2 Lavare le patate e cuocerle in acqua salata. Pelarle e lasciarle evaporare. Quando si saranno raffreddate schiacciarle come per fare un purè. Amalgamarle bene con le uova, la farina, sale, noce moscata e pepe. Formare una specie di grissino e tagliarli a una lunghezza di circa 7 - 8 centimetri.

Formare a punta le due estremità.

Fare bollire abbondante acqua salata e lasciare cuocere i "schupfnudel" dopo aver abbassato il calore, per circa 5 minuti. Tirarli fuori e lasciarli raffreddare.

Salare le fette di tacchino, metterci sopra le erbe tritate fine, poi la fetta di prosciutto e alla fine aggiungere gorgonzola tagliata a quadretti.

Arrotolare le fette come degli involtini chiudendo i lati e legarle con una cordicella di

cucina. Salare e pepare.

Soffriggere gli involtini in una padella per circa 10 minuti. Togliarli e mantenerli al caldo a circa 80°.

Nella stessa padella soffriggere le cipolle fino a ben dorate, aggiungere la farina e mescolando farla soffriggere per circa 3 - 4 minuti.

Aggiungere il martini, il vino e lasciarli sobbollire a fuoco basso finché si ridurranno per circa un terzo.

Aggiungere poco a poco il brodo e lasciare sobbollire il tutto per circa 10 minuti, poi unire la panna e senza coperchio cuocere ancora per 10 - 15 minuti.

Passare la salsa attraverso un setaccio, metterci gli involtini e lasciarli riposare per un paio di minuti nel tegame col coperchio.

Friggere gli schupfnudeln in un po' di burro e servirli ben caldi.

