

SECONDI PIATTI

Involtini di tacchino al sugo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Involtini di tacchino al sugo: semplicità e tanto gusto!

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE da 125 g - 4

SCAMORZA 100 gr

PANGRATTATO 40 gr

UOVA 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PASSATA DI POMODORO 450 gr

SCALOGNO 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

ml

PREPARAZIONE

1 Stendete e battete le fettine di tacchino, quindi insaporitele di sale.

A parte, in una terrina miscelate il pangrattato con le uova, il prezzemolo tritato e la scamorza tritata.



- 2 Con l'impasto ottenuto realizzate tante piccole polpettine dalla forma allungata ed adagiate ciascuna polpettina al centro di ogni fettina di tacchino.



- 3 Arrotolate le fettine così da realizzare gli involtini e fermateli con uno stuzzicadenti.

In una casseruola fate rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungete la passata di pomodoro e portatela a bollore.

Aggiungete, a questo punto, gli involtini e lasciate cuocere per circa 30 minuti a fiamma dolce.



4 Servite gli involtini accompagnati dalla salsa di cottura.

Il pomodoro di cottura degli involtini, può essere usato anche per condire la pasta.