

SECONDI PIATTI

Maxi involtini di tacchino con sugo ai piselli

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

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



INGREDIENTI

Fette di fesa di tacchino per cotolette
mollica di pane
pisellini surgelati
cipolla
passata di pomodoro
vino
parmigiano grattugiato
prezzemolo
peperoncino
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la mollica con olio, sale, parmigiano grattugiato e prezzemolo, cospargere ciascuna fetta di carne e chiudere ad involtino con stecchini o spago da cucina.



- 2 In un tegame intanto rosolare una cipolla e quando è dorata unire la carne.



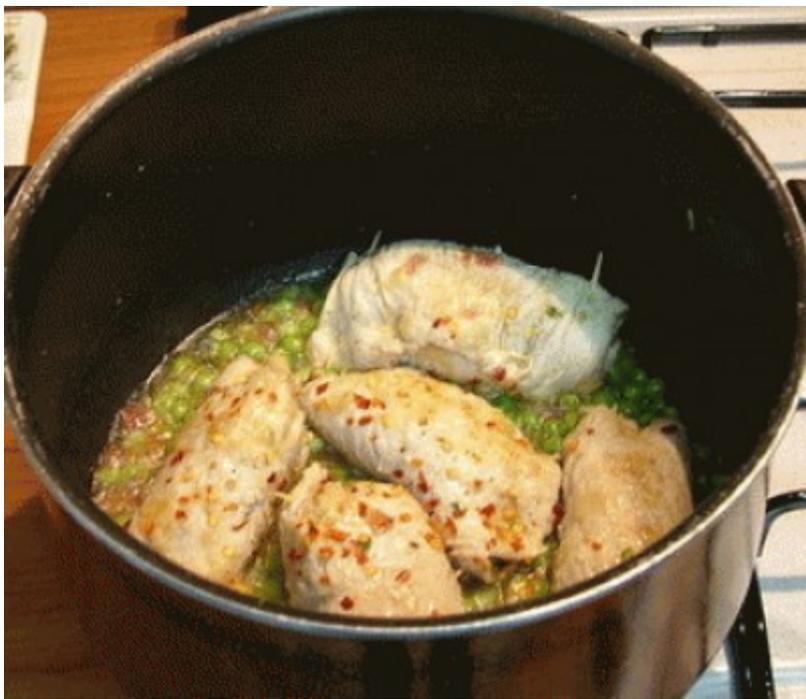
- 3 Rosolare bene, poi sfumare col vino.



4 Unire i piselli.



5 Aggiustare di sale e peperoncino a piacere.



6 Continuare a rosolare e poi unire la salsa di pomodoro.



7 Far restringere fino alla densità desiderata aggiustando di sale e peperoncino.



8 Col sughetto abbondante si può condire la pasta.

