

SECONDI PIATTI

Involtini di tacchino al sugo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli **involtini di tacchino al sugo** sono un secondo gustoso che parte da una base di carne bianca e delicata arricchita da un ripieno deliziosamente pepato! E' una ricetta semplice e di provato successo, seguite la ricetta e sperimentate con noi! Fare questa ricetta non è per nulla difficile, anzi seguendo i nostri consigli verrà ottima e in un sol colpo metterete d'accordo tutta la famiglia. Provate questo piatto facile e gustoso e se amate questo tipo di carne, che tra le altre cose fa molto bene, vi consigliamo di realizzare anche quest'altra ricetta: ecco come fare una gustosa [insalata!](#)

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE 8 fette
PROVOLA 100 gr
SCALOGNO 1
POMODORO PELATO 450 gr
UOVA 1
PANGRATTATO ½ cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 1 cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO macinato fresco -

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le fettine di tacchino, disponetele su di un piano, appoggiateci sopra la pellicola trasparente e con un batticarne battetele delicatamente.



- 2 Rompete l'uovo, fatelo cadere in una ciotola, aggiungete il pangrattato, il parmigiano grattugiato, la provola tagliata a dadini e il prezzemolo tritato finemente; amalgamate il tutto.





- 3 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete lo scalogno tritato finemente e il pomodoro pelato e lasciate cuocere a fiamma bassa.



- 4 Nel frattempo farcite le fettine di tacchino: spalmate l'impasto precedentemente preparato al centro di ogni fettina, salate e pepate e infine arrotolate così da formare l'involtino.





5 Legate gli involtini con uno spago da cucina così che mantenga la forma in cottura.



6 Prendete una padella con un giro di olio e quando sarà caldo fatevi rosolare gli involtini.



7 A questo punto aggiungete la salsa di pomodoro agli involtini, un po' di origano secco e un pizzico di sale e lasciate cuocere a fiamma bassa e a padella coperta per circa 25 minuti.



8 Servite gli involtini con il sugo ben caldi.

