

# Involtini di tacchino radicchio e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone:

12 fette di tacchino da 50 gr.  
2 cespi di radicchio tardivo  
100 gr. gorgonzola  
40 gr. di pane in cassetta  
20 gr. di farina 00  
qualche foglia di salvia  
100 ml. vino bianco  
30 gr. di burro  
olio evo  
sale e pepe

Preparazione

Mondate il radicchio, tagliatelo in pezzi e saltatelo in padella con 2 cucchiaini di olio e del sale. Fate freddare. In un catter frullate grossolanamente il pane con il gorgonzola. Unite il pane al radicchio e mescolate bene.

Battete finemente le fettine di tacchino, condite con sale e pepe, mettete al centro di ognuna un cucchiaino di radicchio e gorgonzola, quindi avvolgete prima i lati corti e poi arrotolate e chiudete gli involtini su se stessi, facendo aderire bene, fermate con uno stecchino e infarinate la parte esterna.

In padella con il burro e l'olio fate rosolare su entrambi i lati gli involtini, unite delle foglie di salvia, bagnate con il vino e portate a cottura con il coperchio a fuoco medio.