

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.