Rotolini di tacchino ripiene

FACILEeBUONO

400 grammi di fettine di tacchino (4 fette = 2 rotoli)
verdure di stagione
1 cucchiaio di olio d'oliva
sale
un poco di burro

facileebuono.com

Tritiamo le verdure scelte e prepariamo il ragù in un cucchiaio di olio d'oliva.
Rosoliamole e teniamole da parte.
Stendiamo due fettine abbastanza sottili una vicina all'altra sopra la pellicola trasparente più ampia rispetto alla carne.
Saliamo le fettine e al centro, su tutta la lunghezza stendiamo il ragù.
Arrotoliamo le fettine all'interno della pellicola e chiudiamo le estremità come una caramella.
Ripetiamo l'operazione con le altre due fettine.
Immergiamo i rotolini in acqua bollente e cuociamoli per 15 minuti.
A questo punto togliamo la pellicola e facciamoli rosolare con un poco di burro in una padella antiaderente.

Di ottimo effetto servito tagliato diagonalmente a metà.

Prova queste fantastiche fettine di tacchino appetitose con ripieno di ragù di verdure.