

Involtini di tacchino

- 300 g di fettine sottilissime di petto di tacchino
- 1 peperone rosso
- 1 fetta di pane secco
- Prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Olio d'oliva
- Una noce di burro
- Sale

Laviamo il peperone, eliminiamo i semi e lo tritiamo finemente. Lo facciamo rosolare in padella con un filo d'olio per circa 5 minuti, finché si ammorbidisce.

Nel frattempo, spezzettiamo il pane secco in una ciotola usando le mani o una forchetta. Lo condiamo con un po' di olio d'oliva fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Ne mettiamo da parte metà.

Uniamo la parte restante del pane con il peperone cotto, il prezzemolo e l'aglio tritati, aggiungendo un pizzico di sale. Mescoliamo bene fino a ottenere un ripieno omogeneo.

Sciacquiamo le fettine di tacchino sotto acqua fredda e le asciugiamo con cura. Le disponiamo su un foglio di pellicola trasparente, distribuiamo



sopra il ripieno e lo arrotoliamo delicatamente formando un involto compatto.

Avvolgiamo bene il rotolo nella pellicola e lo lasciamo riposare per circa un'ora: in questo modo manterrà la forma senza bisogno di stuzzicadenti.

Scaldiamo una padella antiaderente con una noce di burro, togliamo la pellicola trasparente e facciamo rosolare l'involto insieme alla granella di pane messa da parte, fino a cottura/doratura.

