

Involtini di tacchino alle prugne



Ingredienti per 4 persone

- 6 fettine di fesa di tacchino sottili
- 12 prugne secche denocciolate
- 6 fettine di speck
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- Sale, pepe, olio evo q.b.
- 150 ml di vino

Preparazione

Disporre le fettine di fesa su un piano da lavoro, salare e pepare leggermente sul lato che avvolgerà il ripieno. Adagiare su ogni fetta di carne una fettina di speck e due prugne, quindi arrotolare, formare l'involtino e chiuderlo con stecchini di legno. Versare un giro d'olio in pentola, aggiungere aglio, rosmarino e gli involtini, coprire con MCS e rosolare a fiamma media 2 min per lato. Regolare di sale, aggiungere il vino dai fori, far sfumare a fiamma viva poi abbassare al minimo e cuocere per circa 10/12 min secondo la grandezza dell'involtino. Una volta cotti lasciarli intiepidire, togliere gli stecchini e tagliarli a fette. Ottimi accompagnati su un letto di purè con qualche goccia di composta di prugne rosse.

L.V.