

Spiedini tacchino provola e speck



Ingredienti:

fette sottili di tacchino q.b.

100 g provola a fette sottili

100 g speck

farina q.b.

1 cucchiaino paprika dolce

origano essiccato

senape q.b.

Stendi la fettina di tacchino, usa il batticarne se serve per assottigliare, e spennella un velo di senape. Metti una fetta di speck e una di provola. Arrotola il tutto, passa nella farina che mescoli prima con la paprika ed origano, e taglia in 3 parti per ottenere 3 rotolini con quali crei i spiedini.

Nella padella con poco olio evo rosola i spiedini a fiamma media circa 3 minuti per parte usando MC.

Servi caldi con un contorno a piacere.

Eliza Sestov