



Involtoni di tacchino con fontina e pancetta

18 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
680K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Tacchino a fette sottili

120 g di Fontina a fette alte

80 g di Pancetta a fette sottili

400 g di Patate

1 spicchio di Aglio

40 g di Farina 0

20 cl di Vino bianco secco

200 ml di Brodo vegetale

1 rametto di Rosmarino fresco

2 rametti di Timo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe

Preparazione

- Scaldate il brodo e mettete sul fuoco anche l'acqua per lessare le patate. Tagliate la fontina a listarelle.
- Disponete le fettine di tacchino sul tagliere, appoggiatevi sopra un foglio di carta da forno e battetele con il batticarne (dalla parte liscia) in modo da appiattirle senza romperle. Se fossero troppo grandi dividetele in due, in modo tale però che si possano arrotolare comodamente.
- Spolverizzate la superficie delle fettine con sale, pepe e alcune foglioline di timo; appoggiate le listarelle di formaggio su un lato di ogni fetta e poi arrotolatele in modo da formare dei cilindretti.
- Fasciate ogni involtino con una fettina di pancetta, quindi fermateli con lo spago da cucina, in modo che rimangano ben chiusi; infarinateli leggermente e metteteli da parte.
- In un'ampia padella antiaderente scaldate l'olio con l'aglio schiacciato e po' di rosmarino e lasciate rosolare per 1-2 minuti a fuoco medio, facendo in modo che l'aglio non si scurisca.
- Aggiungete gli involtini e fateli dorare in modo uniforme per 3-4 minuti. Sfumate con il vino, poi unite il brodo caldo e continuate la cottura per circa 5 minuti a fuoco basso, in modo da ottenere una salsa abbastanza densa.
- Intanto preparate il contorno di patate: sbucciatele, lavatele, tagliatele a pezzettini e, quando l'acqua bolle, versatele nella pentola. Unite un pizzico di sale e fatele cuocere per 8-10 minuti. Scolatele, spezzettatele ulteriormente e conditele con un po' di olio, delle foglioline di timo, sale e pepe.
- Mescolate bene il composto e formate delle 'polpette' appena schiacciate, una a persona, che adagerete nei piatti individuali. Distribuitevi sopra gli involtini, condite con la loro salsa e servite immediatamente.

Carla Marchetti