



Involtini di wurstel

3 Febbraio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
490K

NOTE

INGREDIENTI

4 Fette di tacchino sottili

8 Wurstel piccoli

2 cucchiaini di Senape

60 g di Parmigiano grattugiato

1 spicchio di Aglio

2 foglie di Salvia fresca

1 rametto di Rosmarino fresco

Prezzemolo fresco

Origano secco

Farina 0

10 cl di Vino bianco secco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Scottate i wurstel in acqua bollente per circa 2 minuti, poi scolateli e fateli intiepidire.
- Adagiate le fette di tacchino tra 2 fogli di carta da forno e appiattitele usando un batticarne dalla parte liscia. Dividetele in modo da ottenere 2 fettine a commensale e mettetele da parte.
- Tritate finemente le erbe aromatiche, precedentemente lavate e asciugate, insieme all'origano e all'aglio (cui avrete levato la radichetta centrale); trasferite il trito in una ciotola, unite il parmigiano, un pizzico di sale e uno di pepe e mescolate bene.
- Spalmate un velo di senape sulle fettine e distribuitevi in modo uniforme il trito di aromi preparato. Appoggiate a una estremità di ogni fettina 1 wurstel, poi arrotolatela e fermatela con degli stecchini o con dello spago da cucina.
- Infarinate leggermente gli involtini, poneteli in una padella larga abbastanza per contenerli in un unico strato. Fateli rosolare in modo uniforme a fuoco vivace, con l'olio e per circa 5 minuti: girateli ogni tanto perché si coloriscano appena. Sfumateli con il vino, salateli e pepateli; aggiungete poca acqua, poi finite di cuocerli per altri 5 minuti circa, a fiamma bassa e con il coperchio.

Carla Marchetti