
FAGOTTINI DI TACCHINO AL SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 1/2 sedano rapa
- 1/2 carota
- 30 g di formaggio emmenthal
- mollica di panino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- alcune foglie di salvia
- sale
- farina

Mettete in una ciotola sedano e carota tritati, l'Emmenthal grattugiato, la mollica di panino ammorbidita e strizzata; distribuite il composto sulle fette di tacchino, ripiegatele e fermatele con uno stecchino. Infarinate i fagottini, fateli colorire con un po' d'olio e qualche fogliolina di salvia, salate; bagnate con il vino e cuocete 20 minuti.