

# INVOLTINI DI TACCHINO AL SESAMO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di petto di tacchino a fette
- 4 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Schiacciate le fette di tacchino con il batticarne.

Tagliatele a rettangoli non troppo grandi e disponeteli sul piano di lavoro.

Tostate i semi di sesamo in una padellina, senza condarli.

Uniteli al formaggio grattugiato e condite col pepe.

Salate le fette di tacchino e spolveratele con il composto al formaggio e sesamo.

Arrotolatele e infilzatele con degli stecchini per fermarle.

Fate rosolare gli involtini nell'olio caldo dopo averli infarinati.

Passateli in un tegame dove avrete scaldato il brodo, avendo cura di togliere gli stecchini.

Fate cuocere per 5 minuti.

Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite su un piatto da portata.