
INVOLTINI DI TACCHINO E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di sottilette di formaggio
- 4 fette sottili di fesa di tacchino
- 200 g di asparagi
- 15 g di burro
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di prosciutto crudo
- 1 rametto di salvia
- olio d'oliva

Fate bollire gli asparagi, stendete le fettine di fesa e su ciascuna ponete le sottilette, un po' di prosciutto e gli asparagi: arrotolate le fette una ad una e legatele bene.

Cuocete gli involtini in una padella con olio, burro e salvia, innaffiando con il vino e aggiustando di sale.