

INVOLTINI DI TACCHINO SAPORITI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino a fette
- 100 g di pancetta
- 400 g di pomodori pelati
- 1 peperone giallo
- 4 acciughe sotto sale
- 30 g di farina
- 1 panino
- 30 g di burro
- 1/2 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- alcune foglie di basilico
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Arrostite il peperone in forno e quando la pelle è diventata nera ritiratelo e avvolgetelo nella carta d'alluminio.

Dopo 20 minuti spellatelo, tagliatelo a strisciole e frullatelo con le acciughe lavate e diliscate, la mollica di pane bagnata in poca acqua e strizzata, un ciuffo di prezzemolo e un pizzico di sale.

Su ogni fetta di tacchino ponetene una di pancetta e sopra spalmate con cura un po' del frullato.

Arrotolate gli involtini e legateli con lo spago bianco da cucina.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio con 30 g di burro e soffriggetevi mezza cipolla tritata.

Adagiatevi gli involtini leggermente infarinati, lasciateli dorare da ogni lato, salate e pepate.

Dopo alcuni minuti aggiungete i pomodori sgocciolati e tagliati a dadini, alcune foglie di basilico.

Fate insaporire 10 minuti.

Regolate il sale se occorre.

Passate sul piatto da portata gli involtini, nappateli con il sugo caldo.