
ROTOLO DI TACCHINO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di tacchino
- 80 g di prosciutto cotto
- 50 g di olive verdi
- 30 g di burro
- rosmarino
- salvia
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Stendete la fesa, appiattitela per bene con il batticarne.

Sopra adagiatevi le fettine di prosciutto cotto e le olive.

Salate e pepate.

Arrotolate la carne e legatela con lo spago bianco da cucina.

In un tegame scaldate il burro con due cucchiaini d'olio, aggiungete salvia e rosmarino, fatevi colorire il rolo per 10 minuti girandolo.

Bagnate con mezzo bicchiere di vino e lasciate evaporare.

Salate e pepate.

Continuate la cottura, coperto, a fuoco basso, per un'ora.

Ottimo sia caldo sia freddo.