

TACCHINO AI WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino in 4 fette
- 120 g di speck
- 4 wurstel
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- rosmarino
- sale
- pepe
- poco olio d'oliva

Preparate un battuto con aglio, rosmarino, sale e pepe.

Cospargete ogni fetta di fesa col battuto, disponetevi lo speck, un wurstel, arrotolate per fare un fagottino e chiudete con uno stecchino da denti o con lo spago da cucina.

Cuocete gli involtini in poco olio d'oliva per far prendere colore alla carne, poi bagnate col brodo e portate a cottura (20/30 minuti).