

TACCHINO AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 80 g di pancetta
- 20 olive verdi
- 1 carota
- 1 cipolla
- 500 g di pomodori
- poco olio d'oliva
- burro
- poco succo di limone
- sale
- pepe

Rosolate in poco olio la pancetta a dadini, la cipolla a fettine, la carota tritata.

Quando il tutto è colorito mettete i pomodori spellati e a pezzetti, le olive snocciolate.

Cuocete per circa un'ora.

Infarinate le fette di tacchino, rosolatele nel burro, salate, pepate e spruzzate con poco succo di limone.

Preparate quattro fogli di carta da forno, sistemate su ognuno una fetta di fesa, nappate con il sugo e mettete in forno caldo per dieci minuti.

Servite subito nel cartoccio stesso.