
TACCHINO FARCITO ALLE PERE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette fesa di tacchino
- 30 g di burro
- 2 pere
- 2 cl di brandy
- 15 cl di vino bianco secco
- farina
- formaggio parmigiano reggiano
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- noce moscata

Sbucciate le pere, eliminate i torsoli e tagliatele ciascuna in 4 spicchi.

Spolverizzatele di parmigiano e profumatele con noce moscata; salate e lasciate riposare per circa 10 minuti.

Allargate le fette di tacchino col batticarne e tagliatele in due ottenendo 8 fettine.

Al centro di ognuna disponete 1 spicchio di pera, avvolgete e chiudete con spago da cucina.

Salate gli involtini, infarinateli e rosolateli in una casseruola in cui avrete scaldato il burro con 4 cucchiaini di olio.

Fate dorare bene da tutte le parti, quindi bagnate con il vino e lasciate evaporare; sfumate con il brandy e lasciate evaporare anch'esso.

Ritirate la casseruola dal fuoco, incoperchiatela e lasciate riposare la preparazione per 5 minuti prima di servire.