



RICETTA: INVOLTINI DI TACCHINO CON PORRI E NOCI



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino (120 g)
- 400 g di porri
- 30 g di noci sgusciate
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 3 cucchiaini di panna
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Taglia i porri a rondelle (1). Soffriggili in padella per un paio di minuti, aggiungi due cucchiaini del bicchiere di vino bianco (2). Copri la padella e lascia che si ammorbidiscano così continuando la cottura, per dieci minuti (3).



Prepara le fettine di fesa battendole (4). Aggiungi ai porri ammorbiditi noci, panna, sale e pepe. Aspetta che il composto si addensi (5). Usa un cucchiaino di composto al centro di ogni fetta (6).



Arrotola bene e lega con dello spago da cucina (7). Ungi gli involtini: prosegui cuocendoli per venti minuti (8). Adesso aggiungi il vino rimasto (9). Eccoli qui: sono pronti per essere assaggiati.