



Involtini con speck - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dal forum della pdc

secondo piatto - carne - speck

650 gr.fette tacchino,
80 gr.speck a fette
180 gr.fontina,
60 gr.burro
150 ml vino bianco
100 ml.brodo
12 foglie salvia
1 rametto rosmarino
sale e pepe

Tagliare a metà le fette di tacchino.Disporre su un tagliere salare e pepare.

Mettere su ogni fetta una fetta di speck.

Mettere 4 o 5 bastoncini di fontina all'inizio di ogni fetta,arrotolare bene,metter sopra ogni rotolino una foglia di salvia,poi fermare con uno stecchino.

Riscaldare un padella con il burro,il rosmarino e poi i rotolini passati nella farina.

Far rosolare a fuoco vivace,giorando bene per ottenere una cottura uniforme.

Bagnare con il vino bianco e far evaporare.Unire il brodo caldo e continuare la cottura 6-8 minuti circa in modo da far addensare la salsa di cottura.

Versare nel piatto di portata,con bordi un pò alti e raffrddare.