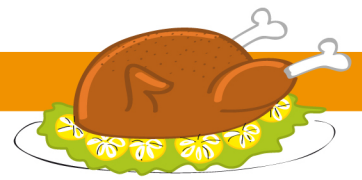




Involtini di tacchino agli spinaci - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



Secondi piatti - tacchino - mortadella

per 4 persone:

3 fette di petto di tacchino per un totale di circa 400 gr
3 uova
3 fette di mortadella
250 gr di spinaci surgelati
burro
noce moscata
parmigiano grattugiato
maggiorana
sale, pepe
olio evo
latte q.b.
brodo di dado
1/2 bicchiere di vino bianco
farina

lessare gli spinaci surgelati (io ne ho usato 5 cubetti) in un pentolino con acqua e sale, scolarli, strizzarli e tritarli.

infine passarli in padella con un pezzetto di burro e una grattatina di noce moscata

Battere le uova con sale, parmigiano, maggiorana e un poco di latte, e cuocere tre frittatine sottili in olio caldo, scolarle e tenerle da parte.

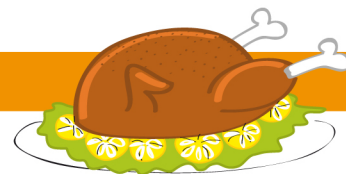
Allargare per bene le fette di tacchino e insaporirle con poco sale e pepe.
adagiarvi sopra una fetta di mortadella, una frittatina e gli spinaci.
arrotolare delicatamente e fissare gli involtini con degli stuzzicadenti, infine infarinarli.

Rosolare gli involtini in una padella con 4 cucchiaini di olio evo, rigirandoli spesso, aggiungere il vino bianco e lasciar sfumare, infine bagnare con un mestolo di brodo di dado, mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti.

Quando la carne è cotta levarla dalla padella e tenerla in caldo.
aggiungere 2 o 3 cucchiaini di farina al sughetto e mescolare bene per formare una salsina.

Tagliare gli involtini a fette non troppo sottili e servire con la salsina.





eCucinando.it