
FAGOTTINI DI TACCHINO AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette grandi fesa di tacchino
- 2 spicchi di aglio
- 1 fetta grande di pane raffermo (mollica)
- 4 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- latte
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 macinata di pepe

Bagnate la mollica di pane nel latte, strizzatela e sbriciolatela in una ciotola.

Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritato finemente, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Farcite ogni fetta di fesa con il composto, chiudete i fagottini con lo spago da cucina e fateli cuocere a fuoco vivace in una teglia antiaderente con un po' di olio d'oliva.