INVOLTINI AL SESAMO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di petto di tacchino a fette
- 4 cucchiai di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Prendete le fette di tacchino e schiacciatele con il batticarne.
Tagliatele a rettangoli non troppo grossi e disponeteli sul piano di lavoro.
Tostate i semi di sesamo in una padellina, senza condirli.
Uniteli al formaggio grattugiato e condite con del pepe.
Salate le fette di tacchino e spolveratele con il composto al formaggio e sesamo.
Arrotolatele e infilzatele con degli stecchini per fermarle.
Fate rosolare gli involtini nell'olio caldo dopo averli infarinati.
Passateli in un tegame dove avrete scaldato del brodo, avendo cura di togliere gli stecchini.
Versate mezzo bicchiere di vino caldo e fatelo evaporare.
Continuate a cuocere ancora per 3 minuti; se necessario aggiungete ancora del brodo.
Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite su un piatto da portata.
Come contorno aggiungete delle carote glassate.