

## INVOLTINI DI FESA DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino a fettine sottili
- 80 g di pancetta affumicata
- vino bianco
- 1/2 limone (succo)
- 25 cl panna
- sale
- olio d'oliva

Mettere sulle fettine un pezzo di pancetta, arrotolarle, fissare gli involtini con degli stecchini.

Rosolarli in un po' di olio scaldato, voltarli.

Abbassare il fuoco, continuare la cottura per 10' circa.

Bagnare con il succo di mezzo limone e la panna, salare e fare asciugare la salsina.