

INVOLTINI DI TACCHINO CON RISO PILAF

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 125 g di burro
- 8 fettine di pancetta affumicata
- 200 g di riso parboiled
- 75 cl di brodo
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Private le fette di fesa delle parte grasse, appiattitele leggermente con il batticarne e cospargetele con poco sale e pepe, quindi, lavorate il burro (meno una noce) con una forchetta fino a renderlo di consistenza cremosa, unite due spicchi d'aglio tritato finemente e incorporateli con cura.

Dividete il composto ottenuto in quattro parti e disponete al centro delle fette di fesa; arrotolate ogni fetta di fesa e avvolgete ciascun involtino ottenuto con due fette di pancetta che fermerete con uno stecchino.

Ponete la noce di burro che resta in una casseruola media e fate scaldare; quando il burro sar  sciolto, unite gli involtini e fateli rosolare per 2-3 minuti calore moderatamente vivace, rigirandoli da ogni parte, bagnateli quindi con il vino bianco, coprite il recipiente e proseguite la cottura per 30 minuti a calore dolcissimo, avendo cura di rigirare ogni tanto e di aggiungere qualche cucchiainata d'acqua.

Nel frattempo, preparate il riso pilaf: affettate finemente la cipolla e mettetela in una pirofila assieme all'olio d'oliva; fatela rosolare sul fuoco a calore dolcissimo per 4-5 minuti; quando sar  appassita, aggiungete il riso pilaf e fatelo insaporire per 2-3 minuti nel soffritto mescolando di continuo; bagnatelo poi con il brodo caldo e cospargete con una macinata di pepe. Fate cuocere il riso per 5 minuti, dal momento in cui il brodo arriva al bollore; quindi coprite la pirofila con un foglio di carta d'alluminio e trasferitela in forno gi  caldo (220!) per 20 minuti circa.

Al termine, togliete il riso dal forno, smuovete i chicchi con una forchetta e trasferitelo sul fondo d'un piatto di portata lungo; adagiatevi sopra gli involtini (cui avete tolto gli stecchini), bagnateli con il fondo di cottura e servite.