

# INVOLTINI DI TACCHINO E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fesa di tacchino
- 5 carciofi puliti
- 1 dado
- sale
- pepe
- prezzemolo

Affettare la fesa molto sottile, batterla e tagliarla a fettine di misura della palma di una mano.

Salare e pepare ogni fettina di tacchino.

Togliere le foglie dure, le punte e il gambo ai carciofi e tagliarli a spicchi sottili.

Distribuirli su ciascuna fettina.

Arrotolare e fermare con uno stecchino.

Nella padella grande sciogliere il dado con due cucchiaini di acqua, unire gli involtini rigirandoli spesso.

Quando cominceranno a rosolare e il liquido sarà evaporato, aggiungere poco alla volta acqua calda quanto basta per portare a cottura.

Verso la fine della cottura si può aggiungere un po' di prezzemolo.