TACCHINO AI SAPORI AUTUNNALI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine tacchino (circa 400 g)
- 250 g di patatine prelessate
- 100 g di funghi porcini freschi
- 8 fettine di prosciutto crudo
- farina bianca
- 40 g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- salvia
- rosmarino
- alcuni semini di cardamomo
- sale
- pepe

Mondate i funghi e tagliateli a lamelle.
Saltateli in padella con una cucchiaiata d'olio d'oliva.
Salateli e pepateli.
Stendete sul tagliere le fettine di carne e salatele leggermente.
Disponete una fettina di prosciutto su ogni fetta di carne.
Suddividete fra le stesse un ottavo dei funghi e qualche semino di cardamomo pestato.
Chiudete le fette a involtino e fissatele con degli stecchini.
Infarinate gli involtini.
Rosolateli in 2 cucchiai d'olio e 10 g di burro, ben caldi.
Bagnate con mezzo bicchiere di vino e cuocete per circa 6 minuti.
Affettate le patatine, saltatele in 30 g di burro aromatizzato con salvia e rosmarino e servitele con la carne.