ROTOLINI DI TACCHINO 1

Ingredienti per 4 porzioni:

- Fesa di tacchino g 480,
- Prosciutto g 60,
- Dado 1,
- Farina 4 cucchiaini,
- Latte scremato ml 200,
- Olio 4 cucchiaini,
- Salvia alcune foglioline,
- Aglio 1 spicchio,
- Sale,
- pepe.

Tagliate il tacchino a fettine, battetele leggermente e copritele con una fetta di prosciutto ed una foglia di salvia al centro.
Arrotolatele fermandole con uno stecchino.
In un tegamino inaderente fate imbiondire l'aglio nell'olio; unite i rotolini e fateli rosolare da ambo le parti.
Aggiungete sale e pepe e portate a cottura aggiungendo poco per volta, un po' di acqua calda nella quale avrete sbriciolato il dado.
Unite allora, il latte nel quale si sarà fatta sciogliere la farina, fate addensare la salsa e servite subito.