

INVOLTINI DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di tacchino a fettine
- prezzemolo
- 100 g di salsiccia
- 80 g di prosciutto cotto
- 100 g di pancetta
- formaggio parmigiano grattugiato
- pinoli
- 2 uova
- poco brandy
- sale
- pepe

Battere le uova con il prezzemolo e il formaggio, sale, pepe e cuocere la frittata con poco burro.

Battere la carne, salarla, appoggiare su ciascuna fetta 1 pezzo di frittata, 1 di prosciutto, salsiccia sbriciolata, qualche pinolo.

Arrotolare, legare con refe, avvolgere in pancetta, fermare con uno stecchino, rosolare nel burro.

Spruzzare con brandy e infiammare.

Togliere la pancetta e servire.