INVOLTINO DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di petto di tacchino
- 15 prugne secche
- 5 cl di panna
- 2 albumi d'uovo
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1 cl di acquavite
- 30 g di cipolle
- 5 cl di vino bianco
- 50 g di strutto di burro
- 20 cl di fondo marrone
- 5 cl di panna
- 40 g di burro

Cuocete le cipolle tagliate a pezzetti piccoli insieme con il vino bianco finché non si forma una specie di sciroppo.

Tagliate 5 scaloppe da 150 g di l'una.

Macinate due volte la carne rimasta e mescolatela con panna, cipolle e la chiara d'uovo, dopodichè conditela con sale, pepe, noce moscata e acquavite.

Battete i petti di tacchino, spalmateli con la farcia ottenuta e infilate in ognuno 3 prugne secche, dopodichè arrotolate e legate.

Salate gli involtini, friggeteli velocemente nello strutto di burro, girandoli, e lasciateli per qualche minuto nel forno già riscaldato.

Togliete a questo punto gli involtini dalla padella e metteteli al caldo.

Scolate via un po' del grasso rimasto, cospargete di farina, versate il fondo, cuocete leggermente e completate con la panna e il burro.

Togliete ora il filo dagli involtini, tagliateli in senso obliquo e serviteli con il sugo d'arrosto passato al colino.