

SECONDI DI POLLAME

Tacchino ai sapori autunnali

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Tacchino (circa 400 g)	8 fettine
Patatine prelesate	250 g
Funghi porcini freschi	100 g
Prosciutto crudo	8 fettine
Farina bianca	
Burro	40 g
Olio d'oliva	3 cucchiai
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Salvia	
Rosmarino	
Cardamomo	alcuni semini
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mondate i funghi e tagliateli a lamelle. Saltateli in padella con una cucchiata d'olio d'oliva. Salateli e pepateli. Stendete sul tagliere le fettine di carne e salatele leggermente.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Affettate le patatine, saltatele in 30 g di burro aromatizzato con salvia e rosmarino e servitele con la carne.