
Rotolini di tacchino con pancetta e uva

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Per un buon secondo piatto da servire in mille occasioni, ecco una ricetta semplice e veloce.

Ingredienti per 4 persone: 4 fette di petto di tacchino, 120 g di pancetta dolce tagliata a dadini, 25 acini di uva (rossa o bianca), 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di salvia, olio extravergine di oliva, q.b. di sale e di pepe.

Procedimento

Battere le fettine di petto di tacchino per ottenere uno spessore il più possibile sottile ed omogeneo. Infarinare da ambo i lati e posizionare in superficie i dadini di pancetta e gli acini di uva (circa 4 per involtino) tagliati a metà senza pelle e semi. Aggiungere un trito di salvia, salare e pepare, infine versarvi un filo di olio extravergine di oliva. Arrotolare la carne con cura e chiudere con degli stecchini in modo da non far uscire il ripieno.

In un tegame dorare l'aglio in tre cucchiai di olio extravergine d'oliva, mettervi gli involtini di tacchino e farli sigillare da ogni lato. Versare il vino, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol, unire i rimanenti acini di uva e pancetta. Regolare di sale e di pepe, unire un rametto di rosmarino e portare a cottura.

Quando gli involtini saranno cotti, eliminare gli stecchini, meglio quando si saranno freddati, e tagliarli a fettine dello spessore di un centimetro.

Servire i rotolini ottenuti nei piatti dei commensali con il fondo di cottura, decorare con acini di uva, precedentemente spellati, e la pancetta.