

INVOLTINI DI TACCHINO AI PEPERONI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 4 fette di Edamer
- 1/2 peperone rosso
- trito di salvia, rosmarino e timo
- 1 cucchiaino di dado vegetale
- olio extravergine d'oliva q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco



PREPARAZIONE:

Prendere le fette di fesa e batterle un po' con il batticarne.

Adagiare sopra ogni fetta di carne, una fetta di Edamer e chiudere le fette arrotolandole fermandole con uno stuzzicadenti.

Lavare e mondare il peperone, tagliarlo quindi a tocchetti e tenere da parte.

Mettere in una padella antiaderente un giro d'olio, scaldare, adagiarvi i 4 involtini e spolverarli con il trito d'erbe aromatiche.

A parte, nel frattempo, preparare un po' di brodo vegetale.

Lasciare dorare su tutti i lati gli involtini a fuoco vivace, quindi bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare.

Aggiungere i peperoni a tocchetti e il brodo, poco alla volta, abbassare il fuoco e lasciare cuocere per circa 15 minuti.

Servire immediatamente.