

Involtini di tacchino ai peperoni

Gli **involtini di tacchino ai peperoni** sono gustosi involtini di carne ripieni di prosciutto cotto e mozzarella, cotti in padella con il vino e i peperoni. Davvero un accostamento fresco ed estivo.

Gli **involtini di tacchino ai peperoni** possono essere un piatto unico completo, leggero, da gustare con una bella fetta di pane fresco e frutta di stagione.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 6 fettine di tacchino
- 1 peperone rosso
- 50 g di mozzarella fiordilatte
- 50 g di prosciutto cotto a cubetti
- Origano
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 6 foglie di basilico

PREPARAZIONE

- Appiattare le fettine di tacchino con il batticarne proteggendole con un foglio di carta da forno per non romperle.
- Lavare il peperone, togliere il picciolo e le parti bianche e tagliarlo a quadratini di due centimetri di lato.
- Ridurre la mozzarella a dadini, strizzarla bene e tamponarla con carta da cucina per eliminare l'acqua in eccesso.
- In una ciotola mescolare la mozzarella con i cubetti di prosciutto cotto.
- Mettere al centro di ogni fettina di tacchino un cucchiaino di prosciutto e mozzarella, un pizzico di origano e chiudere la carne molto bene, sigillando accuratamente il ripieno. Fermare ogni involtino con spago da cucina o stuzzicadenti.
- Mettere in una capace padella antiaderente l'olio e l'aglio spellato e affettato.
- Portare la padella sul fuoco e far dorare l'aglio a fiamma vivace.
- Aggiungere involtini e rosolarli bene da ogni lato.
- Unire i peperoni, farli scottare qualche istante e aggiungere il vino bianco.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e le foglie di basilico ben lavate e spezzettate.
- Lasciare che riprenda il bollore, quindi abbassare la fiamma e cuocere per 15 minuti, coperto, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, far asciugare il fondo di cottura a fiamma vivace e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

