

testata: IN CUCINA n.°MAGGIO/GIUGNO 2011  
Casa editrice: MONDADORI pagina: 54

**La cucina filmata**

## Rollatine di tacchino ripiene

☆☆☆ facile   20'   20'   €€€

**Ingredienti per 4 persone:**

- 8 fette sottili di fesa di tacchino
- 60 g di Emmentaler
- 4 fette di prosciutto cotto
- 8 cetriolini in agrodolce
- 1 cucchiaino di senape all'antica
- olio extravergine di oliva
- sale

**145 cal/porzione**

**1 Assottigliate le fettine.** Disponete le fette di tacchino tra 2 fogli di carta da forno e battetele delicatamente con un batticarne per renderle sottili.

**2 Spalmate la senape.** Spalmate ogni fetta di fesa di tacchino con un velo di senape, grattugiata

il formaggio e suddividerlo sulla carne.

**3 Legate le rollatine.** Tagliate la fetta di prosciutto a metà, disponetene una sopra ciascuna fettina ad arrotolate la carne sul ripieno formando dei rotolini. Legate ciascuno con più giri di spago da cucina, in modo che il formaggio, sciogliendosi in cottura, non fuoriesca.

**4 Cuocate.** Trasferite le rollatine sulla griglia del barbecue posta non troppo vicina alle braci e cuocetele per circa 20 minuti, girandole su tutti i lati e spennellandole con un filo di olio. Regolate di sale e servite immediatamente.

**Con porri e peperoni**

Spennellate di olio la **fettina di fesa** appiattita, salata, metà su metà 2 bastoncini di **peperone giallo** e sulle altre 2 bastoncini di **porro** tenero. Completate con foglioline di **salvia** e chiudete come al punto 3. Mescolate 3 cucchiai di **salsa di soia** con 3 di **vine** e 4 di **olio**. Immaginate gli involtini e fateli marinare per 1 ora. Quindi spacciateli e cuoceteli come al punto 4.

**LE ALTERNATIVE**

Questi involtini possono essere preparati anche con altri tipi di carne che ben si sposano con il sapore deciso della senape. Ottimo, per esempio, il petto di pollo tagliato a fettine sottili e anche la lonza di maiale.

**GLI ATTREZZI SU MISURA**

**• I taglieri**  
I piedini antiscivolo garantiscono stabilità e aderenza alla superficie d'appoggio. Il foro per l'aggancio a muro riduce al minimo l'ingombro e le scanalature raccogli-sugo, evitano inutili sprechi di liquidi (In 3 misure Toledo, EcoDem, da 3,50 €).

**• La ciotola**  
Un sot olagante, in porcellana, per portare in tavola esamine di accompagnamento. (Sol barbecue, Easy Life Design, da 24 €).



## GLI ATTREZZI SU MISURA

**• I taglieri**

I piedini antiscivolo garantiscono stabilità e aderenza alla superficie d'appoggio. Il foro per l'aggancio a muro riduce al minimo l'ingombro e le scanalature raccogli-sugo, evitano inutili sprechi di liquidi (In 3 misure Toledo, EcoDem, da 3,50 €).

