

Involtini di tacchino con patate, ricotta e pancetta

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



Informazioni Generali

 Preparazione: 20 min	 Cottura: 20 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	

Gli involtini di tacchino con patate, ricotta e pancetta sono un secondo piatto leggero e gustoso: pur essendo semplici da preparare, una volta in tavola faranno un grande effetto e daranno vita ad un secondo piatto sfizioso che piacerà molto anche ai bambini.

Gli involtini si preparano molto velocemente con delle fette di petto di tacchino già cotte al forno, che si trovano un po' dappertutto nei supermercati in pratiche confezioni sottovuoto, come quelle degli affettati.

Il ripieno degli involtini di tacchino è preparato con un impasto di patate e ricotta insaporito da un trito di pancetta affumicata. Una volta assemblati gli involtini di tacchino con patate, ricotta e pancetta andranno cotti in forno per 10 minuti, semplicemente conditi con un filo d'olio d'oliva e qualche fiocchetto di burro.



Ingredienti

>> Burro qualche fiocchetto	>> Olio extravergine d'oliva q.b.	>> Pepe bianco q.b.	>> Sale q.b.
>> Emmentaler 8 fette sottili (circa 90 g)	>> Pancetta affumicata 50 g	>> Ricotta di mucca 100 g	>> Tacchino 8 fette sottili (circa 170 g)
>> Erba cipollina 8 fili più q.b. da aggiungere all'impasto	>> Patate 300 g		

Preparazione



La prima cosa da preparare per gli involtini di tacchino è il ripieno. Mondate le patate e tagliatele in pezzi (1). Mettetele poi a lessare in una casseruola dove avrete fatto bollire dell'acqua salata (2). Un volta cotte, scolatele bene e ponetele in una ciotola, dopodiché riducetele in poltiglia (3).



Unite alle patate la ricotta, la pancetta sminuzzata e il trito di erba cipollina (o di prezzemolo se preferite), aggiustate di sale e di pepe e amalgamate bene tutti gli ingredienti (4-5). Ora passate alla preparazione dell'involtole.



Prendete le fette di tacchino e disponeteci sopra le fette di formaggio emmentaler (7) quindi adagiateci sopra un cucchiaino di composto (8). A questo punto richiudete le fette di tacchino, ripiegando le estremità delle fette verso l'interno (9).



Una volta pronto, avvolgete intorno all'involantino di tacchino un filo di erba cipollina (10-11) e chiudetelo con un nodo, in questo modo il ripieno rimarrà all'interno. Una volta chiusi gli involtini disponeteli su una teglia da forno (12) che avrete precedentemente unto con un filo d'olio d'oliva e mettete qualche fiocchetto di burro sulla superficie degli involtini di tacchino. Cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.