

## Bauletto di tacchino ai peperoni



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Taglia a dadini il prosciutto e mescolalo in una ciotola con la mozzarella; batti le fette di carne tra 2 fogli di carta da forno. Pulisci la maggiorana e ricavane 2 cucchiari di foglie, tritale grossolanamente e aggiungile al prosciutto. Disponi al centro di ogni fetta di carne un cucchiario di ripieno e chiudi la fettine sovrapponendo i bordi e chiudendo con uno stuzzicadenti.

In una padella scalda l'olio con l'aglio schiacciato, quando sarà caldo eliminalo e aggiungi i bauletti di carne, quando saranno ben rosolati aggiungi i peperoni a tocchetti, bagnali con il vino e cuocili per circa 15, rigirandolo su tutti i lati. Regola di sale, insaporisci con una macinata di pepe e servi.

### Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di fesa di tacchino

- 1 peperone rosso (o giallo) grigliato
- 80 g di prosciutto cotto in una sola fetta
- 100 g di mozzarella per pizza a dadini
- maggiorana fresca
- 4 cucchiaini di olio EV
- 1 spicchio d'aglio
- 1,5 dl di vino bianco secco
- sale e pepe