## Fagottini di tacchino al sedano



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Batti la carne con il batticarne e nel frattempo fai ammorbidire il pane nel latte tiepido.

Monda e lava il sedano, elimina i filamenti, taglialo a tocchetti e scottalo qualche minuto, infine scolalo e tritalo finemente. Ora unisci il sedano all'emmental grattugiato, alla mollica di pane strizzata e condisci con con un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata. Metti un po' di composto su ogni fetta di carne e arrotolala su se stessa, legandola con dello spago da cucina. Infarina gli involtini, salali e falli saltare in padella con l' olio e la salvia, fai sfumare il vino e procedi con la cottura per 10. Servi i fagottini ben caldi.

## Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 30 g di emmental
- 1 costa di sedano
- 1 panino raffermo
- 1 bicchiere di latte
- farina

1/2

- 1/2 bicchiere di vino bianco
- salvia
- noce moscata
- 2 cucchiai di olio EV
- sale

2/2