

Involtini di tacchino con bacche di goji e ricotta salata



Ingredienti

- 700g fette di tacchino
- 30g bacche di goji intere CANNAMELA
- 80g vino bianco secco
- 60g ricotta salata grattugiata
- qb farina
- qb pepe bianco macinato CANNAMELA
- 40g olio di mais
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
379*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sul piano di lavoro stendere le fettine di carne, poi distribuire un pizzico di pepe bianco macinato CANNAMELA.
- 2** Sovrapporre la ricotta salata grattugiata.
- 3** Aggiungere 15 g di bacche di goji intere CANNAMELA tritate grossolanamente.
- 4** Arrotolare la carne e fermare gli involtini con uno stecchino.
- 5** Infarinare leggermente gli involtini e rosolarli in padella con l'olio di mais. Salare.
- 6** Bagnare con il vino.
- 7** Aggiungere al sugo le bacche di goji intere CANNAMELA.
- 8** Cuocere per 15 min e servire.