

Involtini di tacchino con radicchio



Ingredienti

- 500g fettine di tacchino
- 70g radicchio rosso
- 40g parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino Insaporitore per carni bianche CANNAMELA
- 1 pizzico aglio macinato CANNAMELA
- 40g vino bianco
- 2 cucchiai olio extravergine di oliva
- Ingredienti per servire: radicchio



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
273.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare il radicchio a listarelle sottili, lavarlo e asciugarlo.
- 2 (Sul piano di lavoro stendere le fettine di carne, poi aromatizzare con l'Insaporitore per carni bianche CANNAMELA.
- 3 Distribuire sulle fettine il radicchio a listarelle e una spolverata di formaggio grattugiato.
- 4 Arrotolare le fette ad involtino e fermarle con uno stecchino.
- 5 Arrotolare le fette ad involtino e fermarle con uno stecchino.
- 6 Rosolare gli involtini in padella nell'olio con l'aglio macinato CANNAMELA.
- 7 Bagnare con il vino e lasciare sfumare. Cuocere per 10 min.
- 8 Servire gli involtini con il contorno di radicchio rosso.