Involtini di tacchino al sugo di pomodoro e con cime di rapa



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cime di rapa: 100 gr
- Fesa di tacchino: 1 kg
- Formaggio: 100 gr
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale, pepe, olio d'oliva: qb

Preparazione

1. Staccate le foglie dalle cime, sciacquatele sotto l'acqua corrente e mettetele da parte.
2. Tagliate il formaggio a cubetti (di circa 0,5 cm).
3. Tagliate la polpa della coscia di tacchino in 8 fette di 1,5 cm di spessore, adagiate su ogni fetta la foglia della cima di rapa e cospargete con cubetti di formaggio. Formate dei rotolini fissando le estremità con uno stuzzicadenti.
4. Preriscaldate una padella con olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e rosmarino. Trasferite gli involtini nella padella e friggeteli su entrambi i lati fino a doratura (1-2 minuti per lato).
5. Aggiungete in padella i ***pomodori a cubetti di Pomì***. Condite con sale e pepe, quindi versate una tazza d'acqua. Coprite con il coperchio e cuocete a fuoco lento per 30 minuti. Evitate che gli involtini si attacchino al fondo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

