

# Involtini di tacchino ripieni con funghi Champignon

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Gli involtini di tacchino ripieni con funghi champignon sono un secondo piatto molto gustoso, adatto principalmente al periodo autunnale quando si trovano i funghi più freschi e saporiti.

La preparazione degli involtini di tacchino ripieni con funghi champignon è facile e veloce e vi permetterà di portare in tavola un piatto che piacerà a tutti i commensali per la sua semplicità.

I funghi champignon contribuiranno a rendere i vostri involtini di tacchino ripieni con funghi champignon una vera e propria prelibatezza grazie al loro sapore gentile ma deciso.

In più, il bacon e la scamorza affumicata doneranno agli involtini di tacchino ripieni con funghi champignon quel sentore di affumicatura che si sposa perfettamente con il sapore della carne e dei funghi di accompagnamento.

## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 2 spicchi	>> <b>Pepe</b> q.b.
>> <b>Burro</b> 30 g	>> <b>Prezzemolo</b> tritato 1 ciuffo
>> <b>Funghi</b> champignon 400 g	>> <b>Salsiccia</b> sbriciolata 200 g
>> <b>Latte</b> 2-3 cucchiari	>> <b>Scamorza (provola)</b> affumicata 8 fette
>> <b>Olio di oliva</b> 5 cucchiari	>> <b>Tacchino</b> fettine 400 g
>> <b>Pancetta</b> bacon 4 fettine sottili	

## Preparazione



Iniziate la preparazione degli involtini di tacchino ripieni con funghi champignon battendo le fettine di tacchino in modo da renderle abbastanza sottili; Così facendo lo spessore finale dell'involentino non risulterà essere esageratamente grosso. (1)

Passate ora a realizzare il ripieno degli involtini di tacchino ripieni con funghi champignon : prendete della bella salsiccia (2) e sbriciolatela dentro ad una ciotola (3).



Aggiungete il prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio schiacciato ed i due cucchiari di latte, (4) quindi amalgamate bene tutti gli ingredienti fino a formare un composto spalmabile. (5) Iniziate ora a realizzare i veri e propri involtini: prendete una fettina, spalmateci sopra un cucchiario colmo di ripieno alla salsiccia (6).





Mettete sopra alla salsiccia una fettina di scamorza e mezza fetta di bacon (7) quindi arrotolate la fettina a mo di involtino (8) e fermatela con uno stuzzicadenti. (9)



Fate sciogliere in una padella molto capiente il burro e l'olio, quindi versateci dentro i funghi champignon tagliati a lamelle e lasciate cuocere per almeno due minuti. (10) A questo punto aggiungete nella padella anche gli involtini (11) e fate cuocere per 15 minuti facendo attenzione a girarli per farli cuocere su entrambi i lati. (12): ecco pronti i nostri **involentini di tacchino ripieni con funghi champignon!**

### Consiglio

Se avete delle fettine di tacchino molto grandi, vi consiglio di tagliarle in due parti in modo che l'**involentino di tacchino ripieno con funghi champignon** non risulti troppo grosso e difficile da cuocere e mangiare.

Volendo, potete sostituire il ripieno degli involtini utilizzando al posto del bacon del prosciutto cotto, ad esempio, ed al posto della scamorza un altro formaggio a vostro piacimento.