

## ***Involtini di tacchino e prugne***

- Fettine di tacchino
- Prugne secche\*
- Sale
- 1 cucchiaino di burro
- Vino bianco
- Foglie di salvia

Iniziamo avvolgendo alcune prugne in una fetta di tacchino e chiudiamo ogni involtino con un paio di stuzzicadenti. In una padella, sciogliamo il burro a fuoco medio e aggiungiamo le foglie di salvia, lasciandole insaporire. Uniamo gli involtini di tacchino e li cuociamo senza fretta, rigirandoli di tanto in tanto per circa 15-20 minuti, finché non sono ben dorati. A fine cottura, saliamo e sfumiamo con un po' di vino bianco, lasciando evaporare l'alcol.



*\* Acquistate se possibile prugne secche prive di conservanti.*

*La normativa europea impone che allergeni e additivi alimentari siano chiaramente indicati.*

*Ad esempio, l'anidride solforosa (E 220) e il sorbato di potassio (E 202).*