

## Involtini di tacchino con bacche di goji e ricotta salata



### Ingredienti

- 700 g fettine di tacchino
- 30 g bacche di goji
- 80 g vino bianco secco
- 60 g ricotta salata grattugiata
- qb farina
- 34 cucchiari **Olio Cuore**
- pepe bianco macinato
- qb Sale Iposodico Iodato Cuore

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 378.75 Kcal**
- **Grassi: 22.25 g**

---

## Preparazione

- Sul piano di lavoro stendere le fettine di carne, poi distribuire un pizzico di pepe bianco macinato.
- Sovrapporre la ricotta salata grattugiata.



- Aggiungere 20 g di bacche di goji tritate grossolanamente.



- Arrotolare la carne e fermare gli involtini con uno stecchino.
- Infarinare leggermente gli involtini e rosolarli in padella nell'**Olio di Mais Cuore**. Salare.



- Bagnare con il vino.



- Aggiungere al sugo le bacche di goji intere.
- Cuocere per 15 minuti e servire.



**La ricetta è stata preparata con:**



**Olio di Mais**



**Sale Iposodico**