

SECONDI PIATTI

Arrosto di tacchino farcito

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Arrosto di tacchino farcito: un secondo spettacolare! Un po' arrosto, un po' polpettone, è un piatto che dà estrema soddisfazione... Preparatelo per il pranzo della domenica, per una cena tra amici o per quando avete voglia di un secondo gustoso!

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO unico pezzo - 1,5 kg

FESA DI TACCHINO a pezzi - 500 gr

SALSICCIA DI MAIALE 6

UOVA 1

PANGRATTATO 3 cucchiaini da tavola

PECORINO 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALVIA 2 foglie

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Aprite la fesa intera in modo tale da realizzare un'unica fetta.



- 2 Riunite nel contenitore del mixer la fesa a pezzi, aggiungetevi anche eventuali ritagli per pareggiare la fetta unica.



- 3 Pestate la carne per rendere la fetta uniforme nello spessore.



- 4 Allineate le salsicce nel centro della fetta spianata, distribuitevi sopra delle foglioline di salvia, salate e pepate.



5 Arrotolate la fetta di fesa farcita e mettetela da parte.



6 Tritate la carne nel mixer insaporendola con qualche foglia di salvia.



7 Trasferite la carne macinata in una ciotola, aggiungete le uova ed il pangrattato, quindi iniziate ad impastare.



- 8 Aggiungete, quindi, il parmigiano e continuate ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 9 Stendete l'impasto appena ottenuto su di un foglio di carta forno realizzando uno strato uniforme di dimensioni superiori al rotolo realizzato in precedenza.

Arrotolate nuovamente il tutto aiutandovi con la carta forno in modo tale che il composto di tacchino tritato copra completamente la fesa farcita con la salsiccia.



- 10 Rimuovete la carta forno e trasferite il rotolo in una teglia da forno coperta con un foglio di carta forno. Tagliate il rotolo a metà qualora fosse troppo grande.



- 11 Bagnate la superficie del rotolo con poco olio e condite con poco sale.



- 12 Infornate il rotolo a 180°C per circa un'ora coprendolo con un foglio di carta stagnola qualora si scurisse troppo in superficie.



- 13 Una volta cotto, fate raffreddare il tutto per un pochino prima di tagliarlo e servirlo in

tavola.

CONSIGLI

È vero che la carne di tacchino fa bene?

Sì, è molto nutriente e ben bilanciata. Ha poche calorie ed è molto ricca di ferro.

Quanto tempo posso conservare questo piatto?

Puoi conservarlo in frigorifero per 24 ore in un contenitore ermetico.

Con cosa potrei accompagnare questo secondo piatto?

Ci stanno benissimo delle patate o della verdura grigliata. Comunque ti consiglio un contorno semplice, in modo da enfatizzare il piatto principale.

Mi daresti altre ricette con questa carne bianca? Mi piace moltissimo.

Puoi provare gli [ossibuchi](#) e gli [spiedini](#)