

SECONDI PIATTI

## Arrosto di tacchino in crosta con ripieno di asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 55 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

800 g di fesa di tacchino  
1 mazzetto di asparagi  
10-15 fette di pancetta stesa  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
mezzo bicchiere di vino bianco  
1 confezione di pasta per focaccia  
abbondante latte  
30 g di burro  
3 fette di ancarrè  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Fate cuocere gli asparagi in padella con del burro e poca acqua.



**2** Quando sono cotti fateli raffreddare e tagliatele a pezzettini lasciando intere le cime.

Nel mixer frullare gli asparagi (tranne le cime) con il pane ammollato nel latte.

Stendete il composto sopra la fesa.

Infine mettete sulla carne le cime di asparagi.



**3** Arrotolate bene e avvolgete la carne nella pancetta.

Legate con lo spago.



**4** In una padella scaldate l'olio e fateci rosolare la carne su tutti i lati.

Sfumare con il vino.

Fate raffreddare bene quindi togliete lo spago.

Stendete 3/4 della pasta per focaccia e metteteci al centro l'arrosto.



**5** Coprite con la restante pasta e fate dei buchi sulla superficie.

Spennellate la superficie con poco olio.

Trasferite in una placca da forno.



**6** Infornate nel forno già caldo a 180°C per 30-40 minuti.



7 Affettate e servite.

