

SECONDI PIATTI

Arrosto di tacchino ripieno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 fetta di tacchino da 700 g
- 150 g di mortadella
- 2 uova
- 3 zucchine
- 200 g di funghi champignon
- poco prezzemolo
- 1 sicchio di aglio
- 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sopra il tacchino mettete la mortadella.

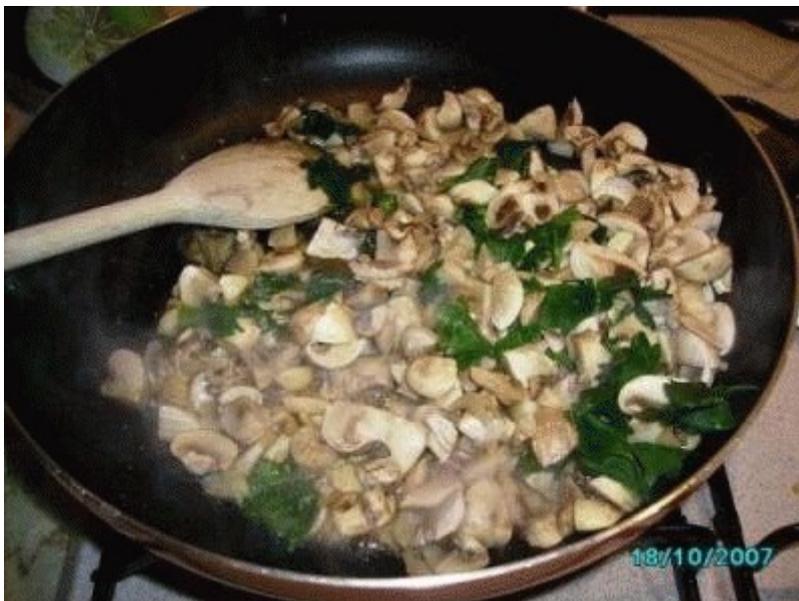


2 Tagliare a rondelline la zuccina e fatela rosolare in padella con 1 cucchiaio di olio.

Toglietene 3/4 e, nella padella, unite le uova e fate cuocere da entrambi i lati.

Pulite e tagliate a fette i funghi.

Fateli trifolare in padella con prezzemolo, aglio, olio e sale.



3 Mettete la frittata ed i funghi sopra il tacchino ed arrotolate bene.

Legate bene con lo spago.

Trasferite in una padella con un goccio di olio e le zucchine.



4 Fate cuocere, girando spesso, per circa 35 minuti.

Tagliare a fette e servite.

