

SECONDI PIATTI

Arrotolato di tacchino con salsa ai funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Per un pranzo di S. Stefano all'insegna della leggerezza ma senza rinunciare al gusto, provate questo secondo piatto. La carne di tacchino è versatile in cucina proprio per la delicatezza del suo sapore, ottima insieme ai funghi.

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO tagliata in una sola fetta - 600 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS) affettati - 180 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
SPINACI tritati - 300 gr
PINOLI 20 gr
LIMONE scorza grattugiata - ½
PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaino da tavola
SALVIA tritata - 1 cucchiaino da tavola
NOCE MOSCATA 1 pizzico
MARSALA ½ bicchierini
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Fate appassire, in un tegame con due cucchiari d'olio, la cipolla, uno spicchio d'aglio e gli spinaci.

Lasciate cuocere per 4-5 minuti, quindi unite i pinoli tostati, salate, pepate e aggiungete una grattata di noce moscata.



3 Battete la carne, salatela, pepatela e distribuitevi sopra il ripieno.



4 Arrotolate la carne e legatela con lo spago.

Avvolgete il rotolo in un foglio di alluminio, adagiatelo in una teglia e infornatelo a 180°C per 45 minuti.



5 Sfornatelo e fatelo riposare nell'alluminio per 15 minuti, scartate il rotolo prelevando il liquido di cottura, quindi riavvolgete la carne nello stesso alluminio.

Fate rosolare, in una padella con un cucchiaino d'olio, i funghi insieme ad un trito di prezzemolo, salvia e aglio. Salate e pepate.



- 6 Rimuovete i funghi dalla padella scolandoli un po' dal sugo di cottura, versate in padella il Marsala e il liquido di cottura della carne, unite i funghi sgocciolati e portate ad ebollizione.



- 7 Servite il tacchino a fette accompagnato dalla salsa di funghi.