

SECONDI PIATTI

Arrotolato di tacchino con salsa ai funghi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'arrotoato di tacchino con salsa ai funghi è un simpatico secondo piatto realizzato con la carne bianca che come si sa fa bene poiché povera di grassi e proteica. Questa ricetta è facile ma fa sempre fare bella figura con i commensali, che siano amici o familiari poco importa, perché è una preparazione che va benissimo sia per la cena in famiglia che una domenica a pranzo ad esempio quando si ha la necessità di presentare un piatto adatto a tutti. Provate questa ricetta e se amate questo tipo di carne provate anche la ricetta degli [spiedini di tacchino](#): facili e veloci!

INGREDIENTI

1 kg circa di petto di tacchino in una sola fetta
500 g di spinaci
500 g di funghi champignon
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
la buccia di mezzo limone non trattato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di salvia
mezzo bicchiere di Marsala secco
3 cucchiai di olio
sale
pepe
poca noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dell'arrotoato di tacchino con salsa ai funghi per prima cosa è necessario per prima cosa tritare la cipolla.

In una padella con 2 cucchiai d'olio fare rosolare la cipolla, 1 spicchio d'aglio, la buccia del limone grattugiata e gli spinaci.

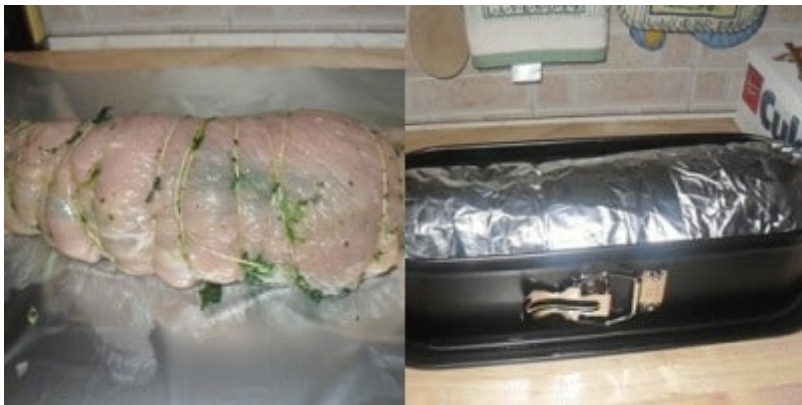
Aggiungete un pizzico di sale, una generosa manciata di pepe e una grattata di noce moscata, lasciate cuocere qualche altro minuto.

Battete leggermente il petto di tacchino, salate, pepate e distribuitevi sopra il preparato di spinaci.



2 Arrotolate e legate con spago, avvolgete il rotolo in un foglio di alluminio e adagiatelo in una teglia, infornate a 180°C per 45 minuti in forno già caldo.

Trascorso questo tempo sfornatelo e fatelo riposare per 15 minuti, scartatelo e prelevate il liquido che si sarà formato durante la cottura.



3 Nel frattempo mondate i funghi, tagliateli a fettine e fateli rosolare in un tegame con 1 cucchiaio di olio e il trito di prezzemolo, aglio e salvia, regolate di sale e pepe.

Quando sono ben rosolati aggiungete il Marsala e il liquido di cottura della carne e portate a ebollizione.



4 Servite il rotolo di tacchino tagliato a fette, accompagnando con la salsa ai funghi.



CONSIGLIO

Posso realizzare questa ricetta anche con i funghi surgelati?

Certo, falli scongelare come riportato dalla confezione.

Posso unire invece anche qualche porcino?

Assolutamente sì!

Quanto tempo si conserva questo piatto?

Puoi conservarlo per due giorni in frigorifero.