

SECONDI PIATTI

Girellone farcito

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di petto di tacchino tritato
300 g di coscia di pollo tritata
2 uova
150 g di ricotta mista
50 g di leerdammer grattugiato
pangrattato
olio extravergine di oliva
un po' di brodo di dado
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Per la farcitura: 120 g di speck, radicchio rosso, cipolla.

Preparare un composto morbido con tutti gli ingredienti.



2 Stenderlo con il mattarello mettendo carta da forno sia sopra che sotto arrivando ad uno spessore di 2 cm.



- 3 Saltare il radicchio tagliato a striscioline in padella con olio e con un po' di cipolla affettata. Farcire il composto di carne con le fette di speck e il radicchio appassito.



- 4 Infine arrotolare su se stesso facendo attenzione e aiutandosi con la carta da forno.



- 5 Cuocere prima in tegame con un fondo di olio e brodo di dado, poi gli ultimi 10 minuti rosolarlo in forno.



6 Cuocere insieme ad un letto di patate.



Ingredienti per 4 persone.

NOTE