

SECONDI PIATTI

Petto di tacchino ripieno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI TACCHINO 4 fette

EMMENTHAL 4 fette

BACON 4 fette

ASPARAGI 12

SALE

PEPE BIANCO

MELE 1

BURRO

La carne di tacchino spesso risulta banale, ma invece dovrebbe essere mangiata più spesso in quanto contiene tantissimo ferro ed è decisamente molto digeribile. Per farla in maniera sfiziosa e che sia invitante per tutti, vogliamo proporvi una ricetta molto interessante: **petto di tacchino ripieno**, un modo davvero semplice ma scenografico per portare a tavola un secondo piatto di carne stuzzicante. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se cercate il contorno perfetto da abbinare, provate gli [spinaci](#) passati in padella.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il petto di tacchino ripieno, battete il petto di tacchino molto dolcemente. Cospargete con sale e pepe bianco e strofinare la carne per pochi secondi.

Adagiate su ogni fetta di carne una fetta di bacon, quindi una fettina di formaggio e due o tre gambi d'asparagi.

Arrotolate le fette e fissate gli involtini con uno stuzzicadenti.



- 2 Ungete una teglia da forno con poco burro e trasferitevi gli involtini. Infornate a 175°C per circa 20 minuti.

Nel frattempo sbucciate e grattugiate una mela.

A 10 minuti da quando avrete infornate gli involtini, estraeteli dal forno e cospageteli con la mela grattugiata.



3 Questo piatto è ottimo servito con puree di patate e verdura.

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche gli asparagi surgelati?

Certo, cuocili in acqua bollente per qualche minuto prima.

Posso fare questa ricetta anche con il pollo?

Sì verrà ottima anche con il pollo.

Me ne è avanzata una porzione, come la conservo?

Puoi conservarla per un giorno in frigorifero.

Ma la mela non è dolce?

Sì ma si lega benissimo con il salato del bacon e con la carne stessa.