

SECONDI PIATTI

Pollina alla Iodigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 tacchina di media grandezza
- 200 g di lardo
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di burro
- 2 fette da 50 g ciascuna di prosciutto crudo
- sale (q.b.)
- pepe (q.b.).

PREPARAZIONE

- 1 Fiammeggiare la tacchina. Bardarla con il lardo e il prosciutto tagliati a striscioline, l'aglio a fettine, sale e pepe intero. Ungerla con il burro e intonacarla di carta. Mettere la tacchina così preparata nello spiedo e farla cuocere finché sarà dorata, per circa un'ora. Servire caldo.

NOTE

©Per un codice della cucina lombarda, M.Riva, R.Nistri & M.Paolazzi Eds. Unità Organizzativa
Politiche di Filiera - Struttura Promozione Prodotti - Milano, 2000