

SECONDI PIATTI

# Polpettone di tacchino alla reggiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



## INGREDIENTI

600g di braciola di petto di tacchino  
300g di testina di vitella lessata  
una cipolla  
una carota  
sedano  
prezzemolo  
pepe  
noce moscata  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Stendere la carne di tacchino sul tagliere e coprire con uno strato alto un dito di testina lessata e tritata finemente, condire con sale, poco pepe e una spolverata di noce moscata, quindi arrotolare molto stretto.

Rivestire il rotolo con la pelle del tacchino, legare (o cucire) con refe da cucina e lessare in

acqua bollente salata con una cipolla, una carota ed un mazzetto di prezzemolo e sedano.  
Raffreddare e tagliare a fette. Servire freddo.

Piatto tipico della cucina ebraica.

NOTE