

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 braciole 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