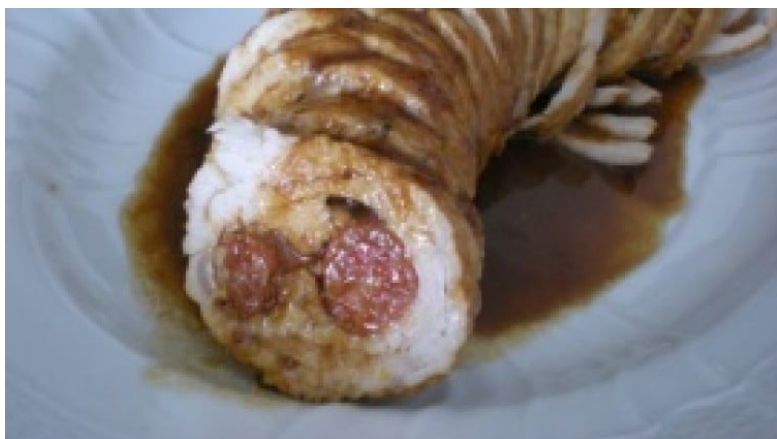


SECONDI PIATTI

Rollè di tacchino con salsiccia con agrumi e marsala

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 bella fettona di fesa di tacchino
salsiccia
4 cucchiari di olio evo
mezzo bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di marsala secco
il succo di mezza arancia e mezzo limone
4-5 foglie di salvia
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Stendiamo la fetta di tacchino sul tagliere e battiamola con il batticarne, senza troppa forza, altrimenti si rompe la fetta.

Mettiamo sul bordo del lato più lungo la salsiccia, spargiamo le foglioline di salvia e arrotoliamo la fetta.

A questo punto o lo leghiamo o lo infiliamo nella rete apposita. Mettiamo in pentola con olio e rosoliamo. Versiamo il vino e lasciamo evaporare. Poi versiamo il bicchiere di marsala e il succo degli agrumi. Un po' di sale e pepe e incoperchiamo, lasciando una fessura per far evaporare i liquidi.

Ogni tanto lo rigiriamo e cuociamo fin quando il sughetto si è ritirato. Lasciatelo intiepidire, togliamo la rete e tagliamo a fettine un po' spesse.

Versiamo sopra il sughetto e serviamo.