

SECONDI PIATTI

Rotolo di tacchino e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g carne di tacchino macinata
600 g di ricotta
parmigiano grattugiato
200 g (circa 15 fette) di pancetta arrotolata
o speck affettati
2 rametti rosmarino
3 spicchi di aglio
vino bianco
brodo vegetale
sale e pepe
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la ricotta, la carne, il sale, il pepe e tanto parmigiano quando basta ad ottenere un composto morbido ma consistente.



- 2 Disporre le fette di pancetta a rettangolo, sistemare il composto al centro, richiuderlo con le fette di pancetta aiutandosi con la carta argentata o carta forno e legarlo con lo spago.



- 3 In un soffritto di olio e aglio profumato al rosmarino, farlo rosolare con attenzione (è morbido tende a rompersi girandolo), sfumare col vino bianco e portare a cottura aggiungendo del brodo caldo.



4 Una volta tiepido o freddo affettare il rotolo, scaldare il sughetto, filtrarlo (se necessario)

e nappare le fette.

Ottimo servito con purè di patate, piselli o una bella insalata.

Eccolo con contorno di broccoli fritti.

