

SECONDI PIATTI

Rotolo di tacchino ricco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 600 gr
BROCCOLI 100 gr
SCAMORZA 50 gr
GUANCIALE DI MAIALE 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
SALE
PEPE NERO
SALVIA
FARINA 1 cucchiaio da tavola
ACQUA 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Tagliate la fesa di tacchino in un'unica fetta, conditela con sale e pepe.

Distribuite sulla fesa di tacchino delle foglie di salvia, il guanciale a fette, i broccoli già lessati e la scamorza a fette.



2 Arrotolate il tacchino su se stesso e legate il rotolo con lo spago da cucina.



3 Insaporite la superficie del rotolo con altro sale e pepe e infornate a 160°C per 30 minuti.

A questo punto sfumate con il vino bianco e lasciatelo cuocere per altri 10 minuti.



4 Una volta cotto lasciatelo raffreddare per dieci minuti.

Nel frattempo raccogliete il fondo di cottura, versatelo in una casseruola portatelo ad ebollizione e legate la salsa con un roux realizzato con l'acqua e la farina. Fate bollire il composto per tre minuti.

Servite il tacchino a fette con la salsa.