

SECONDI PIATTI

Tacchino all'ascolana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 600 gr
VINO BIANCO ½ l
FEGATO DI TACCHINO 100 gr
OLIVE VERDI 200 gr
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 1 rametto
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 ciuffo
MAGGIORANA 1 rametto
TIMO 1 rametto
BACCHE DI GINEPRO 5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate ed asciugate le erbe aromatiche, mettetele in una casseruola con il vino e fate bollire finché il vino sarà ridotto della metà; spegnete e filtratelo.



- 2 Battete la fesa di tacchino. Riducete in polvere le bacche di ginepro, snocciate le olive, tritatele con il fegato ed unitevi le bacche di ginepro; amalgamate gli ingredienti. Distribuite il ripieno al centro della fetta di carne, quindi arrotolatela e legatela con spago da cucina.



- 3 Fate marinare il rotolo di tacchino nella riduzione di vino già preparata per circa 3 ore.



- 4 Sgocciate il rotolo dalla marinata e fatelo rosolare in una casseruola con l'olio; aggiustate di sale e pepe e continuate la cottura a fuoco basso per un'altra ora irrorando con il vino della marinata quando è necessario.





5 Eliminate lo spago e tagliate il rotolo in fette non troppo sottili.

Adagiate le fette di tacchino leggermente sovrapposte su di un piatto da portata precedentemente riscaldato e servitele con il loro sugo.