

SECONDI PIATTI

## Petto di tacchino di Natale

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **90 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Il petto di tacchino di Natale di Natale è il classico dei classici, la portata principale del pranzo più importante e sontuoso dell'anno: il pranzo di Natale. Preparatelo e farete un figurone!

PEPE NERO IN GRANI grani - 2

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Fate insaporire gli spinaci in un tegame con il burro, la noce moscata, sale e pepe; pulite la cipolla, l'aglio, le carote e il sedano e tagliateli a pezzi con la pancetta.

Battete la carne, salatela e pepatela.



- 2 Distribuite gli spinaci sopra la carne in uno strato uniforme. Collocate al centro degli spinaci il cotechino o la salsiccia spellata.



**3** Arrotolate la fetta di tacchino e legatela con lo spago da cucina.

Rosolate il rotolo in una teglia con l'olio, unite le verdure e le erbe, i grani di pepe, la pancetta, l'alloro, 1 dl di vino bianco e infornate il tutto a 180°C per 10 minuti.





- 4 Quando il vino sarà evaporato, abbassate a 150°C e cuocere per un'ora, bagnando ogni tanto con il brodo, 1,5 dl di vino e il fondo di cottura.

Al termine della cottura del rotolo di tacchino, prelevate quest'ultimo dalla teglia e sgrassate il fondo di cottura, sfumatelo con il vino rimasto poi unite un po' di brodo e filtrate la salsa ottenuta.



- 5 Servite il tacchino a fette con la salsa d'accompagnamento.