

SECONDI PIATTI

Tacchino farcito di Natale

LUOGO: [Europa / Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete portare a tavola durante i giorni di festa un piatto importante e che piaccia a tutti, il tacchino di Natale è proprio il secondo piatto che farà felice tutta la famiglia. Il suo ripieno si sposa benissimo con l'esterno. Provate questa ricetta e vedrete che sapore!

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.