

SECONDI PIATTI

## Rollè di tacchino farcito con spinaci e provola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il rollè di tacchino farcito al forno con spinaci e provola è la soluzione perfetta quando cerchi un secondo di carne facile ed economico, ma capace di stupire tutta la famiglia. Spesso si ha il timore che la carne bianca possa risultare asciutta in cottura: con questa versione di **petto di tacchino arrotolato**, invece, otterrai un **tacchino al forno morbido e succoso** grazie al cuore filante e all'umidità degli spinaci.

Questa ricetta trasforma delle semplici fette di carne in un vero e proprio **rotolo di tacchino ripieno**

, scenografico come un arrosto della domenica ma molto più veloce da preparare. Se cerchi un'alternativa sfiziosa ai soliti **involtini di tacchino giganti al forno**, sei nel posto giusto!

**Il segreto dello Chef per la legatura:** Per un risultato impeccabile, non trascurare la legatura con lo spago da cucina. Oltre a mantenere il ripieno ben sigillato all'interno, permette una distribuzione uniforme del calore. Se non hai lo spago, puoi usare degli stuzzicadenti, ma la legatura classica è ciò che rende questo rollè davvero professionale e facile da affettare senza romperlo.

## INGREDIENTI

PETTO DI TACCHINO a fette - 400 gr

SPINACI 150 gr

PROSCIUTTO COTTO 50 gr

PROVOLA a fette - 50 gr

VINO BIANCO 100 ml

SALE

PEPE

RAMETTO DI ROSMARINO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Se ti piace questa idea, prova anche queste versioni sfiziose:

Provala panata: [Fesa di tacchino panata in forno](#)

Per chi ama i tagli diversi: [Coscia di tacchino al forno con verdure](#)

La versione rapida: [Fettine di tacchino in padella](#)

Un classico intramontabile: [Arrosto di tacchino con cipolle e patate](#)

## COME PREPARARE IL ROLLÈ DI TACCHINO FARCITO: I PASSAGGI PER

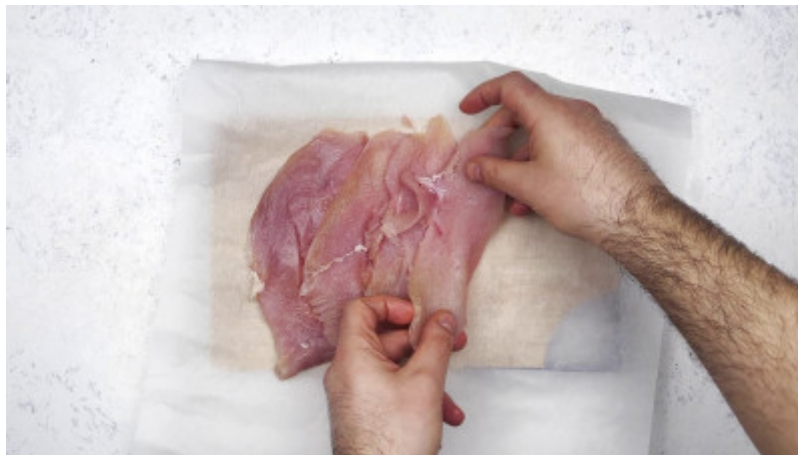
- 1 Inizia sbollentando gli **spinaci** in acqua leggermente salata per circa 5 minuti. Una volta pronti, scolali e lasciali raffreddare completamente.

UN RISULTATO MORBIDO E SUCCOSO

**Trucco per un risultato perfetto:** Strizza gli spinaci con molta cura per eliminare ogni residuo di acqua. Questo passaggio è fondamentale per evitare che il ripieno inumidisca troppo la carne durante la cottura.

Su un foglio di **carta forno**, disponi le fette di **petto di tacchino**. Per creare una base solida che non si apra, sovrapponele leggermente tra loro. Condisci la base di carne con un pizzico di **sale** e **pepe**.

Infine, distribuisce gli **spinaci** in modo uniforme su tutta la superficie della carne, avendo cura di lasciare un piccolo margine libero lungo i bordi per facilitare la chiusura del rotolo.





**2** Procedi ora con la farcitura: adagia le fette di **prosciutto cotto** sopra lo strato di spinaci e completa disponendo la **provola** a fette. Cerca di coprire bene tutta la superficie per garantire un cuore filante in ogni fetta.

Afferra il bordo della **carta forno** e, aiutandoti con questa, inizia ad **arrotolare** la carne con delicatezza ma decisione. L'obiettivo è ottenere un **rollè stretto** e compatto: esercita una leggera pressione mentre procedi per evitare che si creino vuoti d'aria all'interno.

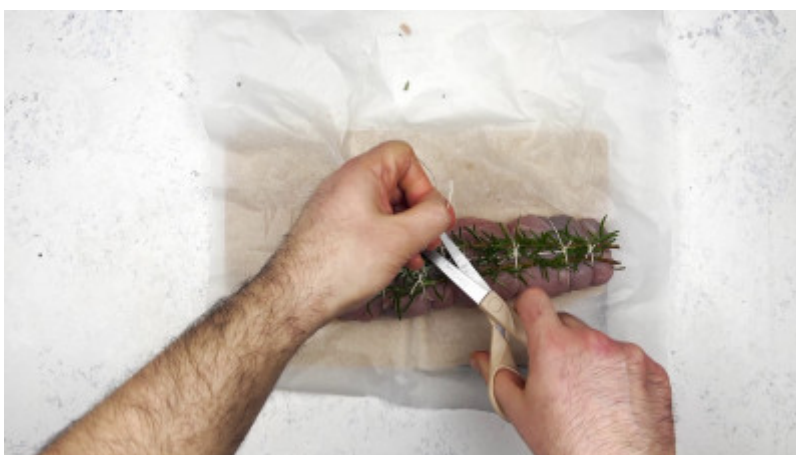
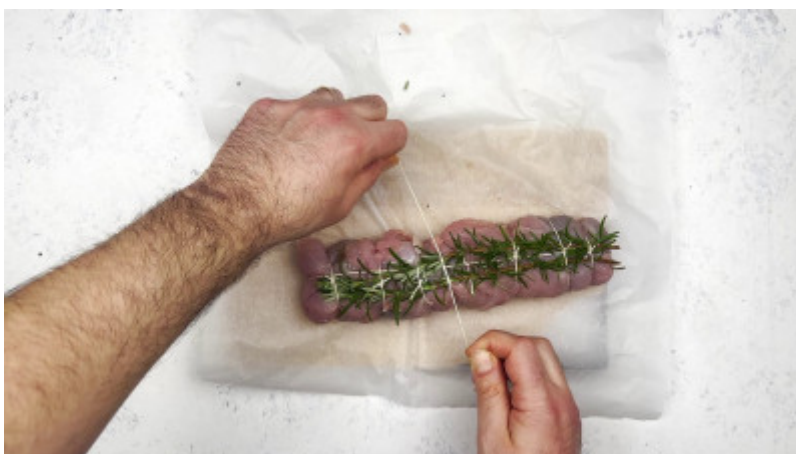
Una volta formato il cilindro, prendi lo **spago da cucina**. Inizia la legatura tecnica facendo un primo passaggio nel **senso della lunghezza**: questo nodo iniziale è fondamentale per mantenere stabile la struttura del tuo **rotolo di tacchino** prima di passare agli anelli trasversali.



**3** Per dare un tocco aromatico e un aspetto professionale, posiziona **2 rametti di rosmarino**

freschi sulla superficie della carne. Riprendi lo spago e continua a **legare il rollè**, questa volta procedendo nel **senso della larghezza**.

Crea una serie di **anelli** ben stretti lungo tutto il rotolo, distanziandoli di circa 2 centimetri l'uno dall'altro. Assicurati di passare lo spago sopra il **rosmarino** per bloccarlo saldamente: questo non solo decorerà il piatto, ma permetterà alla carne di assorbire tutti gli oli essenziali dell'erba aromatica durante la cottura.





**4** Taglia ed elimina lo **spago in eccesso** con una forbice. In una padella capiente, scalda un filo d'**olio extravergine d'oliva** e adagia il rotolo. Fallo **rosolare per circa 5 minuti** a fiamma vivace, girandolo con cura su tutti i lati finché non sarà ben dorato.

**Il consiglio dello Chef:** La rosolatura iniziale è fondamentale per **sigillare i succhi** all'interno della carne. Questo passaggio impedisce al tacchino di disidratarsi durante la successiva fase in forno.

Trasferisci il rotolo in una **pirofila**. Recupera tutto l'olio utilizzato per la rosolatura e versalo sopra la carne, aggiungendo un ulteriore filo d'olio a crudo. Bagna infine la superficie con il **vino bianco**, che regalerà una nota aromatica irresistibile.

Cuoci in **forno statico a 200°C per 30 minuti**. Per un risultato perfetto, non dimenticare la **nappatura**: ogni 10 minuti circa, apri il forno e, aiutandoti con un cucchiaio, raccogli il **fondo di cottura** e versalo sopra il rollè. Questa tecnica è il segreto definitivo per ottenere una crosticina saporita e una carne incredibilmente **morbida e succosa**.



# CONSERVAZIONE E CONSIGLI: QUANTO DURA IL ROLLÈ DI TACCHINO

Se ti avanza del **rollè di tacchino farcito**, puoi conservarlo in **frigorifero** per un massimo di **2-3 giorni**. Assicurati di riporlo in un contenitore a chiusura ermetica o di avvolgerlo accuratamente nella pellicola trasparente per evitare che la carne si asciughi a contatto con l'aria.

È possibile **congelare il rotolo di tacchino**? Sì, a patto che tutti gli ingredienti utilizzati (carne e spinaci) siano freschi e non precedentemente congelati. Puoi congelarlo sia intero che già tagliato a fette: in quest'ultimo caso, sarà più comodo scongelare solo la porzione che ti serve. Si conserva in **freezer fino a 2 mesi**.

**Come riscaldare il tacchino senza seccarlo:** Per rigenerare il tuo rollè e mantenerlo **morbido e succoso**, scalda le fette in padella con un cucchiaio di acqua o di brodo vegetale e copri con un coperchio. Il vapore aiuterà a sciogliere nuovamente la provola senza indurire la carne bianca.

## NON SOLO SPINACI: 5 IDEE CREATIVE PER FARCIRE IL TUO ROTOLO DI

Puoi personalizzare il tuo **rollè di tacchino farcito** cambiando il ripieno in base alla stagione o all'occasione. Ecco 5 abbinamenti golosi per rendere la carne ancora più saporita:

**Speck e funghi:** Una variante dal sapore boschivo. Usa funghi trifolati ben asciutti e speck dell'Alto Adige per un tocco affumicato che rende il **tacchino succoso** e deciso.

**Mortadella e granello di pistacchi:** La versione gourmet. La grassezza della mortadella protegge la carne bianca in cottura, rendendo questo **secondo piatto raffinato** e perfetto per una cena formale.

**Salsiccia e castagne:** L'abbinamento ideale per le feste. Richiama i sapori del classico **tacchino ripieno di Natale** ed è una delle varianti più cercate dagli utenti in inverno.

**Zucchine grigliate e ricotta:** La scelta più leggera e primaverile. La ricotta rilascia umidità costante, garantendo un **rollè di tacchino morbidissimo** anche se decidi di non usare grassi aggiunti.

**Prugne e pancetta:** Per chi ama il contrasto agrodolce. La pancetta avvolge il ripieno e la prugna crea un cuore morbido che sposa divinamente con la delicatezza del tacchino.

**Un piccolo trucco:** Qualunque ripieno tu scelga, ricorda di non esagerare con le quantità vicino ai bordi, così la chiusura con lo spago sarà più semplice e pulita.