

SECONDI PIATTI

## Arrosto arrotolato di tacchino "in porchetta"

di: *Barbie72*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



**Arrosto arrotolato di tacchino "in porchetta":** un piatto davvero gustoso. La cookina Barbie72, ci assicura che viene benissimo anche sostituendo la pancetta arrotolata con del prosciutto o ancora con dello speck. Si tratta di un secondo piatto di carne molto semplice da realizzare, ma che comunque vi consentirà di fare un'ottima figura con i vostri commensali. Provate questa variante, ricca e gustosa, ma di facile realizzazione. Non vi servirà infatti una grande dimestichezza in cucina per

realizzare questa ricetta, ma anzi con poche e semplici mosse riuscirete ad ottenere un piatto meraviglioso. Se amate gli arrosti inoltre, vi consigliamo di cimentarvi anche con l'[arrostato di vitello](#): facile e buonissimo!

## INGREDIENTI

800 g di fesa di tacchino in un solo pezzo  
80 g di pancetta arrotolata (oppure prosciutto crudo o speck)  
2 rametti di rosmarino  
semi di finocchio  
1 spicchio d'aglio (o aglio in polvere)  
3 cucchiaini di misto per soffritto  
50 g di pancetta affumicata a cubetti  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
vino bianco (o brodo) quanto basta  
mezzo dado  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'arrosto di tacchino in "porchetta" per prima cosa aprite la fesa di tacchino a libro, facendo un taglio a un terzo dello spessore e poi un taglio dalla parte opposta (ai restanti 2 terzi), in modo da aprirlo a libro.



2 Mettete la fesa tra 2 fogli da carta forno e battetela con il batticarne, per assottigiarla.



3 Otterrete un bel fettone di carne, salatelo e pepatelo.



- 4 Metteteci sopra le fette di pancetta (o di prosciutto), spargete sopra il trito di foglie di rosmarino, i semi di finocchio, qualche fettina di aglio (visto che il mio stomaco fa a botte con l'aglio fresco, ho usato un po' di aglio in polvere).



- 5 Arrotolate la fettona dal lato corto e legate con spago da cucina, infilando nello spago il rametto intero di rosmarino.



6 In un tegame, fate soffriggere l'olio con il misto per soffritto e la pancetta.



7 Aggiungete l'arrosto e fate rosolare da tutte le parti.





- 8 Aggiungete il mezzo dado e portate a cottura coprendo il tegame con un coperchio, unendo quando serve, del vino bianco (o brodo).



- 9 Dopo circa un'ora spegnete il fuoco e fate riposare l'arrosto per 30 minuti.



10 Prima di servire tagliate a fette e riscaldate il tacchino nel suo sughetto, servite le fette di tacchino col loro sughetto.



CONSIGLIO