

SECONDI PIATTI

Arrosto di tacchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 fesa tacchino
- 100 g pancetta
- 4 pomodori secchi
- rosmarino
- 1 spicchio aglio
- pinoli
- olio d'oliva
- brodo vegetale

PREPARAZIONE



- 2 Tritate i pomodori secchi, l'aglio, i pinoli, il rosmarino ed aggiungete l'olio per renderlo cremoso.



- 3 Frullate nel mixer.



4 Ricoprite la fesa con il trito.





5 Fasciate con la pancetta, legate e rosolate.



6 Bagnate con il brodo vegetale e lasciate cuocere con il coperchio per almeno mezz'ora.



7 Servite nappando con il sughetto.