

SECONDI PIATTI

# Arrosto ricco di tacchino con funghi e frutta secca

di: *luisa67*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



olio

sale

pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate a libro la fesa, salatela leggermente, foderatela con lo speck e con i pezzetti di sottilette.

Mettere nel mixer i funghi, la frutta secca, il parmigiano, il pecorino, lo spicchio d'aglio, la pancetta, sale, pepe, il latte, un goccio d'olio e frullare il tutto.

Mettere il composto sulla fesa (raccomandando di non arrivare fino al bordo altrimenti in cottura rischiate che fuoriesca) e legare bene il rotolo. Mettere il rosmarino. Salare e pepare.

Scaldare l'olio, aggiungere il rotolo e far rosolare bene, aggiungere lo scalogno a fettine ed il battuto (cipolla, sedano, carota) e continuare a rosolare, sfumare con vino, aggiungere abbondante brodo e continuare la cottura, facendo attenzione che non si asciughi, aggiungendo eventualmente altro brodo. Poco prima di spegnere il fuoco, aggiungere un cucchiaio di fecola e far addensare. Far riposare prima di tagliare. Servire la carne a fette, irrorandola con il suo sughetto.

