

SECONDI PIATTI

Arrotolato di tacchino con salsa ai funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La ricetta che vi proponiamo qui è davvero speciale, si tratta infatti dell'arrotolato di tacchino con salsa ai funghi, un secondo piatto elegante e gustoso che vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti. La carne di tacchino è, insieme a quella di pollo, la carne più versatile in cucina proprio per la delicatezza del suo sapore. Spesso però è difficile trovare delle ricette che aiutino questa carne delicata a trasformarsi in un piatto gustoso, provate con questa! E se invece la amate particolarmente, una volta fatta questa, vi invitiamo a provare a fare anche gli [spiedini di fesa](#) di tacchino al forno, ottimi

davvero!

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 600 gr

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

SPINACI cotti e tritati - 300 gr

PINOLI 20 gr

LIMONE scorza - ½

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

180 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALVIA 1 rametto

NOCE MOSCATA 1 pizzico

MARSALA ½ bicchierini

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Fate appassire, in un tegame con due cucchiari d'olio, la cipolla, uno spicchio d'aglio e gli spinaci.

Lasciate cuocere per 4-5 minuti, quindi unite i pinoli tostati, salate, pepate e aggiungete una grattata di noce moscata.



3 Battete la carne, salatela, pepatela e distribuitevi sopra il ripieno.



4 Arrotolate la carne e legatela con lo spago.

Avvolgete il rotolo in un foglio di alluminio, adagiatelo in una teglia e infornatelo a 180°C per 45 minuti.



5 Sfornatelo e fatelo riposare nell'alluminio per 15 minuti, scartate il rotolo prelevando il liquido di cottura, quindi riavvolgete la carne nello stesso alluminio.

Fate rosolare, in una padella con un cucchiaino d'olio, i funghi insieme ad un trito di prezzemolo, salvia e aglio. Salate e pepate.



- 6 Rimuovete i funghi dalla padella scolandoli un po' dal sugo di cottura, versate in padella il Marsala e il liquido di cottura della carne, unite i funghi sgocciolati e portate ad ebollizione.



- 7 Servite il tacchino a fette accompagnato dalla salsa di funghi.

CONSIGLIO

Me ne è avanzata una porzione, come posso conservarla?

Devi conservarla in frigorifero per un massimo di 24 ore all'interno di un contenitore per alimenti, oppure surgelarla.

Posso fare la stessa ricetta ma con il pollo?

Certo verrà ottima.

Ho comprato più funghi del previsto, cosa potrei farci?

Ti consiglio di fare un ottimo piatto di [pasta](#), ecco la ricetta.