

SECONDI PIATTI

# Coscia di tacchino agli spinaci

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La coscia di tacchino agli spinaci è un gustoso secondo piatto ideale quando vogliamo portare a tavola una preparazione che faccia una bella figura e sia anche scenografica. Risulta perfetto ad esempio per una cena importante tra amici o un bel pranzo di famiglia la domenica. Provate questa ricetta e vedrete che presto diventerà un vostro bel cavallo di battaglia! Un primo piatto gustoso e perfetto da abbinarci? Tagliatelle ai [peperoni](#)!

## INGREDIENTI

COSCE DI TACCHINO di 900 g - 1

SPINACI 250 gr

MOLLICA DI PANE

BURRO 50 gr

UOVA 1

CIPOLLE

AGLIO

MAGGIORANA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

# PREPARAZIONE

1 Spellate e disossate la coscia. Apritela a libro e battetela per appiattirla un po'.

Bagnate la mollica di pane nel vino bianco.

Lessate gli spinaci, sgocciolateli, strizzateli e tritateli al coltello.

In una padella fate fondere metà burro, unite cipolla e aglio tritati, la mollica di pane strizzata ed amalgamate gli ingredienti. Aggiungete gli spinaci e un pizzico di maggiorana.



2 Salate, pepate, fate insaporire, ritirate dal fuoco e fate freddare leggermente.

Unite a questo punto l'uovo ed amalgamate bene, il ripieno è pronto.



3 Distribuite questo ripieno sulla coscia stesa, quindi arrotolatela.



4 Fermate il rotolo con alcuni giri di spago bianco da cucina e trasferitelo in una teglia. Distribuite il restante burro a fiocchetti sul rotolo ed infornate a 180°C per circa 50 minuti.



**5** Togliete il rotolo dalla teglia e lasciatelo riposare 10 minuti.

Nel frattempo mettete la teglia con il fondo di cottura su di un fuoco basso e deglassate con un cucchiaino di vino e uno d'acqua calda.



**6** Trasferite il sugo di cottura in una salsiera e servitelo con il tacchino tagliato a fettine regolari.