

SECONDI PIATTI

## Fesa di tacchino in crosta

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 600 gr  
PASTA SFOGLIA 200 gr  
LATTUGA a listarelle - 1  
PANCETTA AFFUMICATA a listarelle - 70 gr  
gr  
PROSCIUTTO COTTO a fette - 70 gr  
PANNA 100 gr  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
CIPOLLE 1  
UOVA 1  
SENAPE 3 cucchiari da tavola  
SALVIA 3 foglie  
ROSMARINO 1 rametto  
VINO BIANCO 100 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Lardellate la fesa di tacchino con la pancetta e legatela con il rosmarino e la salvia.



- 2 Rosolate la carne in una padella con olio ben caldo. Insaporite di sale e pepe.

Unite la cipolla, la carota ed il sedano lavati e tritati e trasferite il tutto nel forno a 180°C per 30 minuti.



- 3 Dopo 15 minuti bagnate la fesa con il vino, voltatela e irroratela con il fondo di cottura. Sfornate, sgocciolate la carne e lasciatela intiepidire.



- 4 Stendete la pasta in un sottile rettangolo di 30x35cm, bucherellatela e distribuitevi metà del prosciutto e della lattuga. Adagiatevi sopra la carne, spalmatela con la senape e ricopritela con la lattuga e le fette di prosciutto rimaste.



- 5 Avvolgete la pasta attorno alla carne ed adagiatela sopra una placca umida, con la parte chiusa verso il basso. Decorate con i ritagli di pasta, spennellate con l'uovo e cuocete nel forno già caldo a 200°C per 20 minuti circa.



6 Servite subito il tacchino accompagnato a parte dal fondo di cottura, a cui sarà stata mescolata la panna.

Provate anche la ricetta della [fesa di tacchino panata in forno!](#)