

SECONDI PIATTI

Petto di tacchino ripieno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Slovacchia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI TACCHINO 4 fette

EMMENTHAL 4 fette

BACON 4 fette

ASPARAGI 12

SALE

PEPE BIANCO

MELE 1

BURRO

La carne di tacchino spesso risulta banale, ma invece dovrebbe essere mangiata più spesso in quanto contiene tantissimo ferro ed è decisamente molto digeribile. Per farla in maniera sfiziosa e che sia invitante per tutti, vogliamo proporvi una ricetta molto interessante: **petto di tacchino ripieno**, un modo davvero semplice ma scenografico per portare a tavola un secondo piatto di carne stuzzicante. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se cercate il contorno perfetto da abbinare, provate gli [spinaci](#) passati in padella.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il petto di tacchino ripieno, battete il petto di tacchino molto dolcemente. Cospargete con sale e pepe bianco e strofinare la carne per pochi secondi.

Adagiate su ogni fetta di carne una fetta di bacon, quindi una fettina di formaggio e due o tre gambi d'asparagi.

Arrotolate le fette e fissate gli involtini con uno stuzzicadenti.



- 2 Ungete una teglia da forno con poco burro e trasferitevi gli involtini. Infornate a 175°C per circa 20 minuti.

Nel frattempo sbucciate e grattugiate una mela.

A 10 minuti da quando avrete infornate gli involtini, estraeteli dal forno e cospageteli con la mela grattugiata.



3 Questo piatto è ottimo servito con puree di patate e verdura.

CONSIGLIO