

SECONDI PIATTI

## Rotolo di tacchino ricco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 600 gr  
BROCCOLI 100 gr  
SCAMORZA 50 gr  
GUANCIALE DI MAIALE 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml  
SALE  
PEPE NERO  
SALVIA  
FARINA 1 cucchiaio da tavola  
ACQUA 1 bicchiere

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la fesa di tacchino in un'unica fetta, conditela con sale e pepe.

Distribuite sulla fesa di tacchino delle foglie di salvia, il guanciale a fette, i broccoli già lessati e la scamorza a fette.



**2** Arrotolate il tacchino su se stesso e legate il rotolo con lo spago da cucina.



**3** Insaporite la superficie del rotolo con altro sale e pepe e infornate a 160°C per 30 minuti.

A questo punto sfumate con il vino bianco e lasciatelo cuocere per altri 10 minuti.



4 Una volta cotto lasciatelo raffreddare per dieci minuti.

Nel frattempo raccogliete il fondo di cottura, versatelo in una casseruola portatelo ad ebollizione e legate la salsa con un roux realizzato con l'acqua e la farina. Fate bollire il composto per tre minuti.

Servite il tacchino a fette con la salsa.