



## Arrotolato di tacchino

[Del 14/09/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 500 g di fesa di tacchino in una sola fetta, 300 g di spinaci già lessati, 150 g di salsiccia, 100 g di mortadella, 100 g di polpa di maiale macinata, un uovo, una manciata di parmigiano grattugiato, un bicchiere di vino bianco secco, brodo, burro, noce moscata, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Fate rosolare la carne di maiale in una padella con una noce di burro e due cucchiaini di olio. Unite la salsiccia spellata e sbriciolata, salate, pepate e cuocete per dieci minuti; togliete dal fuoco, lasciate intiepidire e poi passate tutto al mixer con gli spinaci e la mortadella; trasferite il composto in una terrina e amalgamatevi il parmigiano, l'uovo leggermente sbattuto e una grattugiatina di noce moscata. Appiattite leggermente la fesa di tacchino con il batticarne e spalmatela con il composto preparato, lasciando tutto intorno un bordo di un paio di centimetri. Arrotolate la carne e legate stretto il rotolo ottenuto con uno spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura. Fate rosolare il rotolo uniformemente in un tegame con una noce di burro e quattro cucchiaini di olio; irroratelo con il vino, mettete il coperchio e proseguite la cottura a fuoco dolce per un'ora circa, girandolo di tanto in tanto, senza pungerlo; se il fondo di cottura tendesse ad asciugarsi troppo, bagnatelo con un pò di brodo bollente. Togliete l'arrotolato dal fuoco e lasciatelo intiepidire; quindi eliminate lo spago, tagliatelo a fette non troppo sottili e servitelo irrorato con il fondo di cottura, allungato se necessario con un pò di vino.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]