



## Filetti di tacchino ripieni

[Del 31/08/2003 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 4 spesse fette di fesa di tacchino (150 g ciascuna), (per la farcia:) 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di olio d'oliva, 250 g di spinaci, 120 g di emmental tagliato a pezzettini, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di coriandolo in polvere, sale, pepe, (per il condimento:) 3 cucchiaini di olio d'oliva, succo di ½ limone, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, 1 cucchiaino di timo.**

Riscaldare la griglia del forno. Immergere degli spiedini di legno in un recipiente il cui fondo è ricoperto di acqua tiepida. Aprite ogni fetta di carne da un lato. Per la farcia, immergete l'aglio schiacciato nell'olio d'oliva per 1 minuto. Aggiungete gli spinaci mondati e ben lavati e fate cuocere 3 - 4 minuti. In una terrina, mescolate gli spinaci, l'emmental, la noce moscata e il coriandolo. Salate e pepate. Farcite la carne con questo ripieno e chiudetela con gli spiedini. Emulsionate l'olio, il succo e la scorza di limone e il timo. Spennellate la carne con questo condimento e infornate per 15 minuti. Continuate a spennellare anche durante la cottura. Potete sostituire l'emmental con gorgonzola, provola affumicata o ricotta a cui è stato aggiunto del parmigiano grattugiato.

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