

SECONDI DI POLLAME

Tacchino all'ascolana

Tradizione: Provincia di Ascoli Piceno, Marche

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di tacchino (fette da 800 g)	800 g
Vino bianco secco	50 cl
Rosmarino	
Salvia	
Basilico	
Prezzemolo	
Timo	
Fegatini di pollo	2
Olive nere ascolane	150 g
Olive nere	80 g
Ginepro	alcune bacche
Reticella di maiale	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Versate il vino in una pentola, unite le erbe aromatiche e fate bollire finché il liquido si è ridotto della metà. Schiacciate le bacche di ginepro, snocciate le olive e tritatele con i fegatini, salate, pepate.
- 2 Mettete questo ripieno sulla fetta di fesa battuta con il batticarne, arrotolatela, legatela con spago da cucina, lasciatela marinare nel vino (passato al colino per eliminare gli aromi) almeno 4 ore.
- 3 Scolatelo, avvolgetelo nella reticella di maiale, fatelo rosolare in olio caldo, salate pepate e portate a cottura bagnando con la marinata.