

SECONDI DI POLLAME

Tacchino farcito al riso

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

2 h

■ Ingredienti per 6 persone

Fesa di tacchino in una larga fetta	750 g
Riso basmati	80 g
Fagiolini	70 g
Pisellini sgusciati	50 g
Porro	1
Vino bianco secco	1 bicchiere
Brodo vegetale	
Origano fresco	1 rametto
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lessate il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti circa, poi scolatelo. A parte, lessate anche i fagiolini, preferibilmente a vapore.
- 2 Private il porro della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure, tritatelo finemente e rosolatelo in una padella con 4 cucchiai d'olio.
- 3 Unite i pisellini e cuoceteli per un paio di minuti. Aggiungete poi il riso, regolate di sale, pepate a piacere e lasciate insaporire per qualche istante.
- 4 Stendete la fetta di fesa su un tagliere, salatela, pepatela e distribuitevi sopra il riso e i fagiolini, quindi arrotolatela, fermandola con del filo da cucina. Rosolare il rotolo in 4 cucchiai d'olio, poi bagnatelo con il vino, che lascerete evaporare.
- 5 Cuocete quindi per un'ora e 30 minuti, bagnando spesso con del brodo caldo. A fine cottura, lasciate raffreddare, affettatela, profumatela con l'origano tritata e servite.