

## SECONDI DI POLLAME

# Fesa di tacchino ripiena

DOSI

**6 persone**

PREPARAZIONE

**20 min**

COTTURA

**15 min**

## Ingredienti per 6 persone

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Fesa di tacchino (pezzi da 1000 g) | 1000 g        |
| Fesa di vitello macinata           | 150 g         |
| Mela renetta grande                | 1             |
| Castagne bollite                   | 10            |
| Uovo                               | 1             |
| Vino marsala secco                 | 1 bicchierino |
| Scalogni                           | 2             |
| Brodo granulare delle feste knorr  | 1 cucchiaino  |
| Pepe                               |               |
| Burro                              | 50 g          |
| Reticella di maiale                | 1 pezzetto    |
| Rosmarino                          | 1 rametto     |
| Acqua                              |               |

## Preparazione

- 1 Sbucciate e tagliate a piccoli pezzetti la mela, tagliate a metà le castagne e amalgamate la carne di vitello, l'uovo, gli scalogni tritati finemente, pepe e un pizzico di brodo granulare.
- 2 Con un coltello affilato fate un'incisione in senso orizzontale nella fesa di tacchino, formando una tasca, riempite la tasca con il ripieno, cucite con filo da cucina e avvolgete nella reticella di maiale.
- 3 Deponete in una teglia da forno la carne, aggiungete il burro a pezzetti, il rosmarino, cospargete di brodo granulare delle feste Knorr, coprite con un foglio di carta di alluminio e cuocete in forno già caldo a 250 gradi per 30', aggiungete mezzo bicchiere di acqua calda, diminuite a 180 gradi la temperatura del forno e proseguite la cottura per altri 45 minuti.