

SECONDI DI POLLAME

Arrosto di tacchino ripieno in crosta

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di tacchino (pezzi da 800 g)	800 g
Zucchina	1
Carota	1
Cipolla bianca	1
Burro fresco	100 g
Pasta sfoglia surgelata	1 rotolo
Pancarré	80 g
Uova	1
Latte parzialmente scremato	
Prosciutto crudo a fette	100 g
Pancetta stesa	100 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliate la fesa di tacchino, aprendola a libro. Ponete il pancarré in una terrina bassa e ricopritelo di latte. Dalla fesa asportate dei pezzetti di carne in modo da renderla quanto più possibile rettangolare.
- 2 Preparete la farcitura mettendo nel mixer i pezzetti di carne asportati, il pancarré ammollato, sale e pepe e riducete il tutto ad una crema spalmabile.
- 3 Tagliate a dadini la zucchina, la cipolla e la carota. Soffriggete questa dadolata di verdure in un pochino di burro e mescolatela alla farcitura.
- 4 Stendete il prosciutto sulla carne salata e pepata, spalmatevi la farcitura ed arrotolate fino a formare un grosso involtino.
- 5 Bardate completamente l'esterno dell'involentino con la pancetta, quindi avvolgetevi attorno ad un sottile strato di pasta sfoglia che spennellerete con l'uovo sbattuto.

6

Infornate per 40 minuti in una teglia imburrata a 200 gradi mettendo qua e là fiocchi di burro.