



RICETTA: TACCHINO RIPIENO AL FORNO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tacchinella di circa 2,5 - 3 kg
- 300 g di macinato di vitello
- 150 g di salsiccia
- 1 panino raffermo
- 1 tazza di latte
- 2 uova intere
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- 1 bicchiere di brodo
- 50 g di prosciutto cotto in una fetta sola
- noce moscata
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 2 rametti di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- il succo di 1 limone
- sale
- pepe

Preparazione:



Togli la crosta del pane e fai ammolare la mollica nel latte per 10 minuti (1), quindi strizzala bene. Taglia il prosciutto a dadini (2). In una terrina mescola la carne tritata con la salsiccia spellata e sbriciolata, aggiungi la mollica di pane, le uova (3),



il prosciutto, il formaggio (4), sale, pepe e noce moscata. Introduci il composto ben amalgamato nel tacchino (5), cuci l'apertura (6) e legalo.



Fragante

Spennella d'olio il tacchino (7), cospargilo di rosmarino tritato (8), sale e pepe e mettilo in una pirofila. Versaci sopra il vino bianco (9). Cuoci in forno a 200° per circa 2 ore bagnandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura e con un po' di brodo, se necessario. Mescola il fondo di cottura filtrato con il succo di limone e utilizzalo per accompagnare il tacchino.