

ricetta

Ingredienti e preparazione

Farsi preparare dal macellaio una fetta di tacchinella – sabrina di circa 800 grammi per 4\5 persone.

In casa, si prepara una frittatina di bietole (2 uova, un mazzettino di bietole, parmigiano, maggiorana, un pizzico di sale). Poi una volta pronta (e raffreddata), si poggia sulla fetta di tacchinella, si arrotola e si chiude con spago da arrosto, con un mazzetto aromatico di rosmarino e alloro. Si prepara un letto di cipolle bianche con q.b. di olio extravergine di oliva e un bicchiere di vino bianco. Si mette la casseruola in forno a 180°, per un paio di ore circa, avendo cura di girare la carne di tanto in tanto, irrorandola con il suo sugo di cottura e aggiungendo ogni tanto un mestolo di brodo vegetale (in modo che rimanga ben bagnata). Aggiungete un pizzico di sale e, a fine cottura dopo aver lasciato riposare 10-15 minuti, si taglia a fette e poi portare in tavola servendolo con il sughetto di cottura.

Unire all'arrosto una abbondante montagna di patatine al forno

Buon appetito...

Maurizio Lo Conti Patrizia Landi