

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Arrosto di tacchino

.....e ...il sapore di tacchino non c'è ..più !!!!!!!!!!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Tacchino - una sovracoscia
- guanciaie - 6 fette
- uovo - 1
- pane grattugiato - un cucchiaio
- limone - 1
- sale e pepe - q.b.
- aglio, prezzemolo e rosmarino - un piccolo trito
- vino bianco - mezzo bicchiere

Preparazione

Avevo una bella sovracoscia di tacchino, ma non volevo sentire il sapore forte del tacchino!!!! Togliete la pelle e aiutandovi con un coltellino, incidete la carne e togliete l'osso. Aprite da entrambe le parti in modo da avere una fetta di carne intera da poter riempire. Prendete il limone e insaporite la carne con il succo. Distribuite un po' di pane grattugiato al quale avrete aggiunto il piccolo trito di aglio, prezzemolo e rosmarino. Aggiungete sale e pepe. Prendete un uovo, lo sbattete con un pizzico di sale e fate una frittatina (io l'ho messo in un piatto e poi, per un minuto sotto le microonde!) Distribuite, così la frittatina sulla carne e poi arrotolate il tutto, chiudendo con qualche stecchino. Prendete la teglia o il piatto crisp e vi mettete un foglio di carta forno. Al centro vi ponete due fette di guanciaie e su di esso vi adagiate il rotolo ottenuto. Ricopritelo con quattro o cinque fette di guanciaie. Se volete, potete aggiungere attorno al rotolo, delle patate che avrete prima versato in acqua bollente e salata per 5 minuti. Buonissimo anche se aggiungete dei funghi o insieme funghi e patate!!!! Mettete in forno e, a metà cottura, versate il vino sul guanciaie. Continuate la cottura fino a che il guanciaie sarà ben dorato e croccante. Anche la carne sarà pronta!!!! Io l'ho fatto cuocere con il piatto crisp e i tempi si sono dimezzati. Il risultato è quello che si vede!!!!

