



Arrosto di tacchino farcito

Ingredienti

800 gr di fesa di tacchino aperta (1 sola fetta)

200 gr. di prosciutto cotto a fette normali

fettine di provola dolce

pomodorini secchi in quantità a piacere

capperi e acciughe tritato insieme in quantità piacere

olio d'oliva

Una sera, durante una cena alla quale sono stata invitata con mio marito, ho assaggiato questo arrosto preparato dalla mia amica Daniela; mi è piaciuto talmente tanto che le ho chiesto immediatamente la ricetta.

L'ho provato ed è stato apprezzato da tutti in famiglia. Grazie Daniela!

Stendere sulla fetta di tacchino il prosciutto cotto.

Poi stendere le fettine di provola dolce in modo che non siano sovrapposte.

A questo punto mettere sopra al formaggio i pomodori secchi ammorbiditi in acqua calda; infine distribuire sopra a tutto il trito di capperi e acciughe.

Arrotolare e chiudere con lo spago oppure mettere in rete.

SALARE POCO! Passare nel pangrattato, nel frattempo scaldare dell'olio d'oliva; fare rosolare bene e fumare col vino bianco. Coprire e cuocere circa un'oretta, o un'oretta e mezza - dipende dal peso.

Tagliare quando sia ben raffreddato.