

Arrosto di Tacchino ripieno di Cotechino



Ingredienti

1 fetta di petto di tacchino intera

1 cotechino

6 cubetti di spinaci surgelati

sale aromatizzato q.b.

parmigiano reggiano q.b.

E' un arrosto che spesso preparo per le feste di Natale, ma si mangia volentieri anche in altri periodi dell'anno!

La sera prima di cucinare l'arrosto, cuocere il cotechino, raffreddarlo e pelarlo.

Lessare gli spinaci in acqua salata.

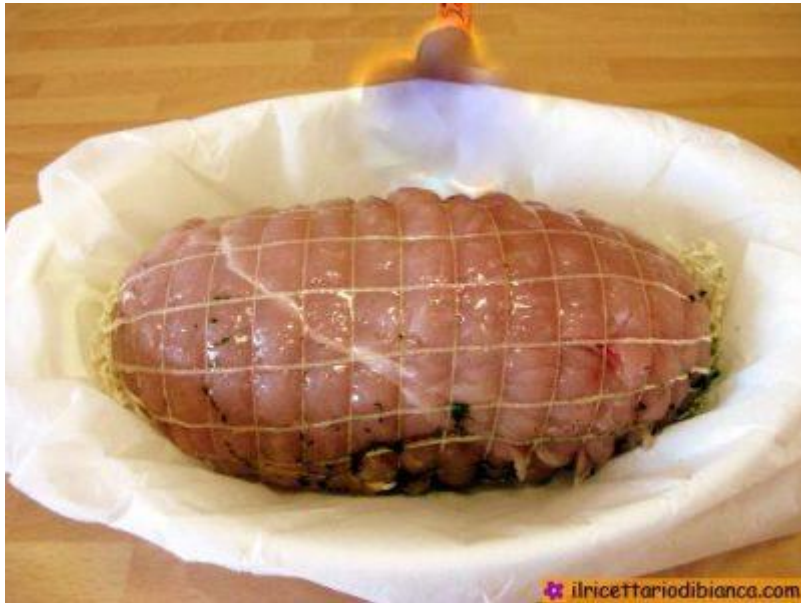
Stendere il petto di tacchino, salarlo leggermente con il sale aromatizzato.



Fare un letto di spinaci, spolverare con parmigiano reggiano, adagiare il cotechino



avvolgere l'arrosto e legarlo.



Metterlo in una teglia ricoperta con carta forno, ungerlo con un filo d'olio e ricoprirlo con l'alluminio. Cuocere in forno preriscaldato a 180°, 20' per parte. Scoprirlo e lasciarlo ancora 10' in forno per asciugarlo facendo attenzione che non si formi la crosta.



Tagliare il giorno dopo quando è ben raffreddato.