

Arrosto di tacchino farcito con spinaci



Ingredienti

- 1/2 fesa di tacchino (circa 1kg, aperta a libro)
- 6g Insaporitore per Carni CANNAMELA
- 120g spinaci lessati e strizzati
- 40g panna da cucina
- 80g grana grattugiato
- 40g pane raffermo
- 1 uovo
- 15g olio extravergine di oliva
- qb sale
- Ingredienti per carote brasate
- 500g carote
- qb Salvia Liofilizzata CANNAMELA
- qb Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA



Porzioni
6 persone



Portata
Secondo



Tempo
40 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Arrosto



Kcal per
persona
283.13*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Insaporite in un filo d'olio e con un pizzico di sale gli spinaci lessati e strizzati.
- 2** Allontanate dal calore e unite il pane ammollato nella panna e il formaggio grattugiato.
- 3** Aprite a libro la fesa di tacchino, poi battetela con il batticarne per assottigiarla.
- 4** Conditela con l'insaporitore per carni Cannamelae distribuite la farcia di spinaci.
- 5** Arrotolate la carne, legatela, poi conditela esternamente con l'insaporitore massaggiando l'arrosto.
- 6** Trasferite l'arrosto in una teglia protetta con carta da forno, irroratelo con un po' di olio e infornatelo a 190° per 10 minuti. Girate la carne e cuocetela per altri 10 minuti.
- 7** Carote brasate: mondate le carote e tagliatele a rondelle.
- 8** Scottatele per 10 minuti in acqua salata, sgocciolatele, ungetele e aromatizzatele con il rosmarino e la salvia.
- 9** Trasferitele in una casseruola e riportatele sul fuoco a fiamma moderata. Salate e cuocete le carote per una decina di minuti.
- 10** Servite l'arrosto a fette con il contorno di carote.