

## Fesa di tacchino alle nocciole

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Grande sapore per questo sontuoso secondo piatto. La fesa è il taglio più nobile del tacchino, tuttavia è economica, povera di grassi e ricca di proteine. La salsa alle nocciole è il valore aggiunto per questa ricetta.

INGREDIENTI:

- “ `esa di tacchino da 1,5 kg
- “ S pr di pancetta tagliata a fette
- “ Ò 6 ÷ 7 F F' 6 VF æ ð
- “ Ò 6 & ÷ F
- “ 66 Æ ö v æ
- “ 7 - 66 † - ò l & v Æ - ò
- “ B ametti di rosmarino
- “ & - 66 † - W & R F' Ö '6 Æ 6 V 66 ð
- “ & - 66 † - W & R F' f - æ ð & - æ 6 ð
- “ & - 66 † - W & R F' ' & ö F ð
- “ S pr di nocciole
- “ ö Æ - ò P xtravergine d'oliva, sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Salate la carne e avvolgetela con le fettine di pancetta. Legatela con lo spago da cucina o infilatela nella rete elastica. Inserite sotto lo spago 3 rametti di rosmarino.

2. Trasferite la fesa in una rostiera (o nel tegame più adatto di cui disponete) e fate sigillare la carne con l'olio (sul fuoco dei fornelli) girandola da tutti i lati.
3. Spegnete il fuoco e aggiungete nel tegame l'aglio intero, il sedano, la carota e gli scalogni tagliati a pezzetti.
4. Ponete il tegame in forno già caldo a 200° per i primi 10 minuti, sfumate con il vino bianco. Dopo un po' sfumate anche con il Marsala, quindi abbassate la temperatura a 170° e continuate la cottura per altri 40 minuti coprendo il tegame. Durante la cottura unite, poco alla volta, il brodo caldo.
- 5." f-æR 6÷GGW a togliete la fesa e avvolgetela nella carta stagnola.
6. Per la salsa frullate insieme le verdure cotte assieme alla carne (tranne l'aglio), il sughetto formatosi e le nocciole che avete precedentemente tostato in una padella.
7. Togliete lo spago dalla carne, affettatela su di un tagliere e servitela su un piatto da portata assieme alla crema di nocciole.[MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/fesa-di-tacchino-alle-nocciole/52270>

