

Rotolo di tacchino con frittata di spinaci

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Finalmente una ricetta per un secondo facile da preparare e da cucinare.

ROTOLO DI TACCHINO CON FRITTATA DI SPINACI [MORE]

INGREDIENTI

Una fetta di tacchino di circa 500 gr.;
una fetta di prosciutto cotto di circa 200 gr.;
200 gr. di spinaci surgelati;
4 uova;
3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato;
3 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato;
6 fette di provola;
2 rametti di rosmarino;
due ciuffi di prezzemolo;
una carota;
un bicchiere di vino bianco;
olio evo q.b.;
pepe nero q.b.;
sale q.b.;
carta forno;
ago e filo;
spago per alimenti.

PROCEDIMENTO

Lessare in acqua bollente e salata gli spinaci, strizzarli per bene per togliere tutta l'acqua di cottura. Accendere il forno a 180°, nel frattempo in una ciotola sbattere le uova con il formaggio grana e il pecorino, pepe nero, sale q.b., aggiungere gli spinaci mescolare bene, prendere un foglio di carta forno e rivestire una teglia rotonda di circa 24 cm. di diametro, versare il composto con le uova e infornare nel forno già caldo per circa 20 minuti, in ogni caso fino a quando la frittata non si sarà gonfiata.

Togliere dal forno e farla raffreddare. Stendere la fetta di tacchino su un piano di lavoro e spolverarla di sale, coprire con la frittata, la fetta di prosciutto e circa sei fette di provola, arrotolare il tacchino e fermare i lembi cucendoli con ago e filo.

Prendere lo spago, passarlo intorno al rotolo, insieme ai rametti di rosmarino e di prezzemolo, in modo tale da formare un salsicciotto. Mettere il rotolo di tacchino in una teglia, grattugiargli sopra la carota, cospargerlo di sale q.b., bagnare con il vino bianco e irrorare con l'olio evo q.b. Porre nel forno già caldo a 180° per circa un'ora e mezza, ogni tanto punzecchiarlo e bagnarlo con il proprio condimento.

Quando cotto, togliere dal forno e lasciarlo raffreddare, altrimenti sarà impossibile affettarlo perché la carne si sfilaccia. Una volta affettato mettere le fette nella teglia di cottura coprendole con il condimento rimasto, ripassarlo in forno e servire.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina