



# Rotolini di tacchino farciti

21 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
30 MIN



CALORIE  
580K

NOTE

## INGREDIENTI

600 g di Fesa di vitello a fette

400 g di Spinaci freschi

100 g di Pancetta dolce a fette

60 g di Parmigiano grattugiato

2 Uova

1 spicchio di Aglio

20 cl di Vino bianco secco

400 ml di Brodo vegetale

Rosmarino fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per dorare)

Sale e Pepe

## Preparazione

- Mondate, lavate gli spinaci e poneteli in una pentola, senza sgrondarli eccessivamente dopo l'ultimo risciacquo. Mettete il coperchio e cuoceteli per circa 5 minuti a fiamma media.
- Scolateli, strizzateli, tritateli e fateli saltare in una padella con un filo d'olio, per 2-3 minuti a fuoco medio; lasciateli intiepidire e poi insaporiteli con metà dose di parmigiano.
- In una ciotola sbattete le uova con una presa di sale, un pizzico di pepe e il parmigiano rimasto; versate il composto in un'ampia padella appena oliata e cuocete la frittata 2-3 minuti per lato.
- Tritate finemente l'aglio insieme a delle foglie di rosmarino.
- Stendete le fette di tacchino su un piano e appiattitele con il batticarne, facendo attenzione a non lacerarle. Farcitele con un pezzetto di frittata, della pancetta, un po' di spinaci e un pizzico del trito di aglio e rosmarino. Arrotolate le fette e fermatele con lo spago da cucina.
- Fate dorare i rotolini di tacchino in una casseruola con un filo d'olio e a fiamma vivace per 3-4 minuti, girandoli ogni tanto; quindi bagnate con il vino e fatelo sfumare. Salate, pepate e fate cuocere con il coperchio a fiamma bassa ancora per 10-12 minuti, bagnando via via con il brodo.
- Servite i rotolini di tacchino irrorandoli con il fondo di cottura.

Margherita Pini