



CUCINA CON NOI!

Tasca di tacchino farcita con ricotta e Misto Benessere

INGREDIENTI

4 fette spesse di tacchino

60 g di ricotta

farina q.b.

Prezzemolo Orogel q.b.

sale e pepe

uno spicchio d'aglio

2 confezioni di Misto Benessere Orogel

40 g di emmental

50 g di vino bianco

olio extravergine d'oliva

brodo q.b.



30



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Allineare sul piano di lavoro la carne, dividerla a metà e aprirla a portafoglio. Pepare e salare la tasca. Tenere in frigo ad insaporire.
- 2** Intanto scottare 50 g di Misto Benessere, fare raffreddare e tritarlo, poi legare il trito con la ricotta, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale. Con il composto farcire le tasche e chiuderle con due stecchini di legno. Passare la carne farcita nella farina, poi dorarla nell'olio caldo.
- 3** Salare, pepare e sfumare con il vino. Cuocere la carne con poco brodo per circa 15/20 minuti.
- 4** Intanto versare il Misto Benessere ancora surgelato in una padella antiaderente con due cucchiai di olio, un poco di Prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio in camicia, 4 cucchiai di acqua e poco sale. Coprire e cuocere per 6 minuti circa, girando di tanto in tanto. Accompagnare la carne con il contorno.