



CUCINA CON NOI!

Arrosto di tacchinella con Cavolo Verza

INGREDIENTI

1 kg di cavolo verza

100 g di **Misto per Soffritto Orogel**

100 g di Parmigiano Reggiano

1/4 lt di Porto bianco

sale e pepe

600 g di petto di tacchino

200 g di **Spinaci Fogliabella Orogel**

4 uova



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Battere la metà del petto di tacchino in modo da ottenere una $cn]j^a \wedge eopa_]([raj^k _qn] \`e jkj nkilanh]^* l]_ej]na \Omega iaiajpa$ l'altra metà del tacchino. Condire con sale e pepe, aggiungere il Parmigiano Reggiano e le uova. Lavorare bene il composto.
- 2 Stendere sulla bistecca di tacchinella il composto e una striscia di spinaci, dopo averli scongelati. Arrotolare bene e stretto il tutto. $=rrkhcana jahh] _]np] \] bknjk a hac]na _kj eh \Omega hk \]]nnkope^*$
- 3 $Ej qjj pache] iappana eh ieopk lan ok^Yneppk(qj ck _ ek \`e khek a$ l'arrosto. Mettere in forno a 160 °C per circa 1 ora, a metà cottura bagnare con il porto bianco e il brodo vegetale.
- 4 $Ej qj] l]`ahh]]jpe]` anajpa _kj qj \Omega hk \`e khek atpn]ranceja \`e kher]$ padellare il cavolo verza, salare e mettere nel piatto.
- 5 Tagliare l'arrosto a fette, unirle al cavolo verza, condire con il fondo di cottura e servire molto caldo.