



CUCINA CON NOI!

Arrosto di tacchinella con cavolo verza e spinaci

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

1/2 lt di brodo vegetale

olio extravergine di oliva



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Battere la metà del petto di tacchino in modo da ottenere una grande bistecca, avendo cura di non romperla. Macinare finemente 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. Avvolgere nella carta da forno e legare con il filo da arrosti.
- 3** In una teglia mettere il misto per soffritto, un goccio di olio e 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** In una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva 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.

