



CUCINA CON NOI!

Arrotolato di tacchinella in salsa di Porto con cavolo verza

INGREDIENTI

1 kg di Cavolo Verza Orogel

600 g di petto di tacchino

100 g di Misto di Verdure per Soffritto Orogel

4 uova

400 g di Spinaci Fogliabella Orogel

100 g di Parmigiano Reggiano

1/4 bicchiere di Porto bianco

1/2 lt di brodo vegetale



Oltre 60



4



Difficile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Battere la metà del petto di tacchino con l'aiuto di carta da forno, avendo cura di non romperla, fino ad ottenere una grande bistecca.
- 2** Macinare finemente l'altra metà del tacchino. Condire la carne con sale e pepe a piacere.
- 3** Cuocere in padella gli spinaci con un filo di olio, regolare di sale e pepe. Aggiungere il Parmigiano Reggiano agli spinaci e tritare al mixer.
- 4** Stendere la carne macinata sulla bistecca e aggiungere gli spinaci. Arrotolare bene e stretto il tutto e avvolgerlo nella carta da forno. Legare con il filo da arrosti.
- 5** In una teglia far rosolare l'arrosto legato con un goccio di olio e un cucchiaio di Misto per soffritto Orogel. Far dorare e proseguire la cottura in forno a 160 °C per circa 1 ora. A metà cottura bagnare con il porto bianco e il brodo vegetale.
- 6** In una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva padellare il cavolo verza, salare e mettere nel piatto. Tagliare l'arrosto a fette, unirle al cavolo verza e condire con il fondo di cottura. Servire molto caldo.



