



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

---

olio extra vergine di oliva

---

sale e pepe

---



Oltre 60



4



@eA\_eha



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1 Battere la metà del petto di tacchino con l'aiuto di carta da forno, [raj`k \_qn] `e jkj nkilanh]( `Ωjk ]` kppajana qj] cn]j`a ^eopa\_\_]\*
- 2 I]\_ej]na `Ωjaiajpa hñ]hpn] iapn `ah p]\_\_dejk\* ?kj`ena h] \_]nja \_kj sale e pepe a piacere.
- 3 ?qk\_ana ej l]`ahh] che olej]\_e \_kj qj `Ωhk `e khek( nackh]na `e o]ha a 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. Hac]na \_kj eh `Ωhk `] ]nnkope\*
- 5 In una teglia far rosolare l'arrosto legato con un goccio di olio e un \_q\_\_dejek `e leopk lan ok`Yneppk Knkcah\* B]n `kn]na a lankoacqena h] cottura in forno a 160 °C per circa 1 ora. A metà cottura bagnare con il porto bianco e il brodo vegetale.
- 6 Ej qj] l]`ahh] ]jpe]`anajpa \_kj qj `Ωhk `e khek atpn]ranceja `e kher] 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.