

IL ROLLET DI TACCHINO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- rosmarino (1gr)
- burro (30gr)
- pomodori pelati
- 1 sedano
- alloro (1gr)
- vino bianco secco (1ml)
- pepe rosa (1gr)
- tacchino (800gr)
- 1 cipollotto

Come si prepara

In una capace teglia dai bordi non alti mettere l'olio, il burro e il sedano con il cipollotto, il rosmarino e l'alloro.

Appena la cipolla sarà appassita aggiungere il rollet.

Farlo rosolare per qualche minuto da tutte le parti poi sfumare a fiamma alta con il vino.

Appena questo sarà evaporato, aggiungere i pomodori pelati sminuzzati e coprire a metà la teglia facendo cuocere a fuoco lento e girando di tanto in tanto.

Aggiungere poco sale e pepe di mulinello.

Appena sarà cotto togliere la carne dalla pentola e avvolgerla in un foglio di carta argentata.

Filtrare il fondo di cottura.

Tagliare a fette il rollet e irrorarlo con il sugo.

Servire bollente.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5



Tabella nutrizionale

Valore energetico	106 kcal 444 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, carne, mediterranea, rollet