

Tacchino ripieno di bietola e fontina



Descrizione

Il tacchino ripieno è una ricetta facile che si prepara in meno di 30 minuti. Un piatto ricco di gusto grazie alla fontina e alla bietola.

Informazioni

PREPARAZIONE: 10 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 25 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 fette di **petto di tacchino**

200 g di **bietola**

100 g di **fontina**

40 g di **burro**

6 foglie di **salvia**

Peperoncino macinato q.b.

1 bicchiere di **vino bianco**

Olio EVO q.b.

Sale e pepe q.b.

Stecchini

Preparazione

- 1) Pulisci la bietola, cuocila in una pentola con poca acqua poi scolala e strizzala.
- 2) Condiscila con un pizzico di sale, pepe, olio e tagliala finemente.
- 3) Prendi le fette di tacchino e, con l'aiuto del batticarne, battile fino a renderle sottili e regolari.
- 4) Taglia la fontina a cubetti piccolissimi. Su un tagliere stendi le fette di tacchino e spolverale con sale e pepe.
- 5) Ora su ogni fettina stendi un po' di bietola e metti una manciata di fontina. Chiudi ogni singola fetta di carne, come fosse una tasca, facendo riferimento al lato lungo e fissala con uno stecchino. Fai così per tutte le fette di tacchino.
- 6) In una padella antiaderente sciogli il burro insieme alla salvia (già lavata, asciugata e tagliata a pezzettini), inserisci le tasche di tacchino, spolvera con il peperoncino macinato e, a fiamma vivace, fai rosolare le fette da entrambe le parti.
- 7) Quando saranno ben rosolate, sfuma col vino bianco. Lascia cuocere per circa 20 minuti a fiamma media e, ogni volta che il fondo della padella si asciuga, sfuma con un mestolo di brodo caldo. Servi ben caldo.