

# Rollè di tacchino con fesa e provola



## Descrizione

I rollè di tacchino con fesa e provola è una ricetta dal sapore intenso e invitante, ideale per una cena o un pranzo speciale. Grazie alla farcitura di formaggio e fesa, questo piatto si presta perfettamente per accontentare i palati più esigenti. La cottura in forno conferisce un tocco in più di bontà e sapore. Scopriamo insieme come preparare il rollè per stupire i nostri ospiti con un piatto unico e delizioso.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 15 min

**DIFFICOLTÀ:** 1

**COTTURA:** 40 min

**DOSI PER:** 6 persone

## Ingredienti

500 g di **fette di tacchino**

150 g di **fesa di tacchino**

100 g di **provola**

2 **teste di aglio**

**Peperoncino** q.b.

Un bicchiere di **vino** bianco

2 rametti di **rosmarino**

**Olio, sale e pepe** q.b.

## Preparazione

- 1) Stendi le fettine di tacchino su un foglio di carta da forno in modo da sovrapporle l'una sull'altra.
- 2) Condiscile con sale e pepe.
- 3) Disponi sopra la carne la fesa di tacchino e la provola.
- 4) Arrotola la carne, aiutandoti con la carta da forno, e ferma il rollè con lo spago da cucina.
- 5) Mettilo in una pirofila da forno e condiscilo con sale, pepe in grani, aglio, peperoncino, olio evo, vino bianco e rosmarino.
- 6) Cuocilo a 200° C per 40 minuti (gli ultimi 15 minuti copri la carne con un foglio d'alluminio).
- 7) Prima di procedere con il taglio assicurati che si sia raffreddato.