

FESA DI TACCHINO RIPIENA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di fesa di tacchino (pezzi da 1000 g)
- 150 g di fesa di vitello macinata
- 1 mela renetta grande
- 10 castagne bollite
- 1 uovo
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- 2 scalogni
- 1 cucchiaio di brodo granulare
- pepe
- 50 g di burro
- 1 pezzetto di reticella di maiale
- 1 rametto di rosmarino
- acqua

Sbucciate e tagliate a piccoli pezzetti la mela, tagliate a metà le castagne e amalgamate la carne di vitello, l'uovo, gli scalogni tritati finemente, pepe e un pizzico di brodo granulare.

Con un coltello affilato fate un'incisione in senso orizzontale nella fesa di tacchino, formando una tasca, riempite la tasca con il ripieno, cucite con filo da cucina e avvolgete nella reticella di maiale.

Deponete in una teglia da forno la carne, aggiungete il burro a pezzetti, il rosmarino, cospargete di brodo granulare, coprite con un foglio di carta di alluminio e cuocete in forno già caldo a 250 gradi per 30', aggiungete mezzo bicchiere di acqua calda, diminuite a 180 gradi la temperatura del forno e proseguite la cottura per altri 45'.