

TACCHINO AGLI AGRUMI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 fetta di fesa di tacchino (fette da 800 g)
- 2 limoni
- 2 arance
- 80 g di formaggio fresco cremoso
- burro
- maizena
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Versate il formaggio in una ciotola, unitevi la salvia e il rosmarino mondati e tritati, qualche goccia di limone e di arancia, salate e pepate.

Stendete la fetta di tacchino su un piano e spalmatela con la crema di formaggio e aromi.

Avvolgetela su se stessa in modo da formare un rotolo.

Appoggiate delle fettine di limone e di arancia sul rotolo di tacchino, quindi legatelo con dello spago da cucina in modo da tenere fermo il tutto.

Sciogliete 20 g di burro in una teglia da forno, unitevi l'arrosto, fatelo leggermente rosolare poi bagnatelo con il succo di un limone e di un'arancia mescolati a 1/2 bicchiere di vino.

Sistemate la teglia in forno già caldo a 200 gradi e cuocete per circa un'ora, unendo di tanto in tanto un poco di acqua calda.

Estraete la teglia dal forno, togliete l'arrosto e tenetelo in caldo nel forno spento.

Passate la teglia sul fornello e unite al sugo un cucchiaino di maizena diluita in un poco di acqua.

Mescolate bene e lasciate il sugo sul fuoco fino a che non si sarà leggermente addensato.

Servite l'arrosto a fette e irrorate con il sugo, dopo avere decorato con le rimanenti fette di arance e limoni.