

TACCHINO ALL'ASCOLANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di tacchino (fette da 800 g)
- 50 cl di vino bianco secco
- rosmarino
- salvia
- basilico
- prezzemolo
- timo
- 2 fegatini di pollo
- 150 g di olive nere ascolane
- 80 g di olive nere
- alcune bacche di ginepro
- reticella di maiale
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Versate il vino in una pentola, unite le erbe aromatiche e fate bollire finché il liquido si è ridotto della metà.

Schiacciate le bacche di ginepro, snocciolate le olive e tritatele con i fegatini, salate, pepate.

Mettete questo ripieno sulla fetta di fesa battuta con il batticarne, arrotolatela, legatela con spago da cucina, lasciatela marinare nel vino (passato al colino per eliminare gli aromi) almeno 4 ore.

Scolatelo, avvolgetelo nella reticella di maiale, fatelo rosolare in olio caldo, salate pepate e portate a cottura bagnando con la marinata.