

ROTOLO BIANCO

Ingredienti per 8 persone:

- 1,5 kg. di fesa di tacchino in una larga fetta,
- 50g. di prosciutto crudo affettato,
- castagna 300g.,
- 1 foglia di alloro,
- 100g. di parmigiano grattugiato,
- 40g. di pane raffermo,
- 100g. di burro,
- salvia,
- rosmarino,
- 1 bicchiere di brandy,
- sale e pepe,
- insalatina verde per guarnire.

Ricoprire le castagne con acqua fredda, unire l'alloro e poco sale e cuocerle per circa 40 minuti, tagliarle a metà ed estrarre la polpa, mescolare le castagne, il pane raffermo tritato nel mixer, il formaggio, sale e pepe. Unire 50 g. di burro e impastare con le mani. Tenere da parte. Stendere la fetta di fesa, ricoprirla con il prosciutto e spalmare sopra il composto di castagne al quale avrete aggiunto 1 cucchiaino di brandy. Arrotolare la carne e legarla. Sciogliere il burro rimasto, unire salvia, alloro e rosmarino e rosolare il rotolo di tacchino.

Quando è dorato spruzzarlo con il brandy e cuocere circa un'ora salando e pepando dopo 30 minuti. Lasciare riposare il rotolo, slegarlo e affettarlo.