

Rollatine di tacchino con Pecorino Toscano DOP e spinaci



Ingredienti

- 240 g di Pecorino Toscano DOP fresco a fette sottili
- 400 g di petto di tacchino (circa 8 fette)
- 300 g di spinaci lessi
- 100 g di petto di tacchino macinato
- 50 g di noci tritate
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 uovo
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Amalgamate gli spinaci, il tacchino macinato, le noci e l'uovo. Aggiustate di sale e di pepe e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Fate riposare per 10 minuti.

Battete le fettine di petto di tacchino e ricopritele prima con l'impasto di spinaci e carne, poi con le fettine di Pecorino Toscano DOP. Arrotolate le fette come fossero involtini e legatele con dello spago da cucina.

Versate in una teglia da forno dell'olio EVO fino a raggiungere 1/2 cm di altezza. Adagiate le rollatine nella teglia e fate rosolare in forno per 10 minuti.

Girate le rollatine e aggiungete il vino bianco. Quando sarà evaporato, le rollatine saranno cotte.

Togliete lo spago e tagliate delle fette dello spessore di 1/2 cm da disporre su un piatto da portata. Versatevi il sugo di cottura e servite.

