

## Rollè di tacchino.

La ricetta è della mamma della mia amica Mariella: facile, buonissima e di grande effetto. Potremo servirla in un pranzo con ospiti accompagnata da patate al forno.

Ingredienti per 8/10 persone:

- 1 Kg ca. di fesa di tacchino
- 150 g di pancetta arrotolata
- 3/4 uova
- 100 g di spinaci
- 30/40 g di formaggio grattugiato
- 100 g di scamorza dolce
- mezzo bicchiere abbondante di vino bianco
- sale
- pepe
- rosmarino, salvia,
- olio evo

Quando acquistiamo la fesa, chiediamo al macellaio di tagliarla a libro in modo abbastanza regolare.

Prepariamo la frittata: sbattiamo le uova, aggiungiamo un po' di sale e il formaggio, gli spinaci. Versiamo tutto in una padella in olio evo già caldo. Facciamo cuocere pochi minuti per lato, aiutandoci con un coperchio per girarla. Mettiamola in un piatto ricoperto di carta da cucina.

Farciamo la fesa, prima pepata, con la pancetta tagliata a fette, poi con la frittata, poi con la scamorza tagliata a fette sottili. Avvolgiamo stretto poi leghiamo con spago da cucina, prima per il lato lungo, poi orizzontalmente. Stecchiamo con rametti di rosmarino e salvia.

In una casseruola versiamo l'olio extravergine. Facciamolo riscaldare, aggiungendo anche rosmarino e salvia, poi mettiamo il rotolo di fesa e rosoliamolo da tutti i lati.

Sfumiamo poi con il vino bianco e una volta evaporato copriamo con coperchio e portiamo a cottura, su fiamma bassa, aggiungendo se necessario, poco brodo o acqua. Controlliamo spesso che il fondo non si asciughi completamente. Dopo una mezz'ora, giriamo il pezzo di fesa.

Occorrerà per la cottura da un'ora a un'oretta e mezza, a seconda della grandezza. Il mio pezzo di fesa pesava circa un Kg e 200.

Una volta cotto, facciamo intiepidire e poi tagliamo a fette e ricopriamo con il sughetto di cottura.

Potremo servire con patate al forno o con un'insalatina sfiziosa.