

# Arrosto di Tacchino con ripieno di Carciofi



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Secondi Piatti

**Difficoltà:** Media

**Persone:** 8

**Tempo di preparazione:** 40min

**Tempo di cottura:** 60min

**Stagione:** Inverno



## Ingredienti

- 1 Kg. di fesa di tacchino
- 100 gr. di speck a fette
- 5 carciofi con le spine
- 100 gr. pancetta a fette
- 100 gr. di formaggio grana grattato
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe q.b.
- 4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
- 4 Patate di media grandezza
- salvia e rosmarino

## Preparazione

Pulire i carciofi dalle foglie esterne e dalla peluria centrale. Tritarli in modo grossolano. Mettere 2 cucchiaini d'olio in un tegame con lo spicchio d'aglio.

Soffriggere, eliminare l'aglio, unire i carciofi, salare, cuocere per circa 15 minuti; se serve unire un goccio d'acqua.

A cottura ultimata unire il formaggio grana e mescolare bene. In un tegame appoggiare la fetta di tacchino, le fette di speck ed i carciofi con il formaggio.

Arrotolare la fetta su se stessa, ricoprire con la pancetta, legare molto bene con uno spago da cucina. In una teglia antiaderente mettere l'olio rimasto, la salvia, il rosmarino e rosolare bene.

Deporre l'arrosto e fare sigillare la carne, salare e mettere in forno a 180° per circa 45 minuti coperto con un foglio di alluminio.

Scoperchiare e lasciare in forno ancora per circa 15 minuti.

## CONTORNO A PIACERE

Prendere 4 patate di media grandezza. Pelarle e tagliarle a pezzi non troppo piccoli, metterli nella teglia dopo circa 20 minuti dall'inizio della cottura in forno dell'arrosto di tacchino.

Mescolare e lasciare sino al termine della cottura.