

Arrosto di tacchino ripieno di frittata e spinaci

L'arrosto di tacchino ripieno di frittata e spinaci è un secondo piatto saporito e facile da fare, ideale da preparare per il pranzo della domenica.



Oggi ti proponiamo un secondo piatto molto gustoso, ma **facilissimo da preparare**.

L'**arrosto di tacchino ripieno di frittata e spinaci** si prepara in poco tempo ed è **ottimo sia servito caldo che freddo**.

Se vuoi portare in tavola un **piatto completo**, servi l'arrosto con delle patate al forno e tante verdure di stagione, cotte o crude, per completare il tuo piatto unico.

Difficoltà: media

Costo: basso

Preparazione: 20 min. + 1 ora e 20 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

800 g di petto di tacchino Passo dopo Passo Despar

60 g di spinacini Era Ora Despar

2 uova intere Bio,Logico Despar

1 gambo di sedano

1 carota Passo dopo Passo Despar

Mezza cipolla Passo dopo Passo Despar

1 ramo di rosmarino

1 spicchio di aglio

Mezzo bicchiere di vino bianco Despar

Olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar q.b.

Brodo vegetale q.b.

Un pizzico di sale e pepe

Procedimento:

1. Prepara per prima cosa la frittatina: rompi le uova in una ciotola, regola di sale e pepe. Versa 1 cucchiaino di olio in una piccola padella antiaderente, versa il composto di uova e cuoci pochi minuti, finché la frittatina risulta cotta. Lasciala intiepidire.
2. Insaporisci la carne con sale e pepe, trasferisci sulla carne aperta a libro la frittatina e completa con gli spinacini; aggiungi poco sale e chiudi la carne con lo spago da cucina arrotolandolo e sigillandolo accuratamente.
3. Trita finemente sedano, carota e cipolla e sbuccia l'aglio; trasferiscili in una casseruola capiente assieme al rosmarino e qualche cucchiaino di olio. Lascia insaporire 2-3 minuti, quindi aggiungi l'arrosto e lascialo rosolare su entrambi i lati.
4. Sfuma la carne con il vino, lascia evaporare l'alcol e aggiungi due tazze di acqua calda (o brodo vegetale). Copri la casseruola e prosegui la cottura, a fuoco lento, per circa 1 h e 20 minuti, girandola di tanto in tanto. Se occorre aggiungi altra acqua calda.
5. Lascia intiepidire l'arrosto 10 minuti, quindi affettalo e servilo con la salsa di cottura, le patate al forno e le verdure di stagione.