

## FESA di TACCHINO FARCITA ARROSTO



Ingredienti per 2/3  
800 gr. fesa di tacchino  
ripieno  
olio d'oliva  
insaporitore per carni  
arrosto Ariosto



1) Quando preparo gli involtini di carne di solito mi rimane un bel pò di farcia e la congelo. Ho pensato di usarla per preparare questa fesa di tacchino intera così da renderla diversa dalla solita carne al forno. Con un coltello molto affilato ho inciso la fesa e l'ho aperta a libro, l'ho battuta col batticarne e ho steso su tutta la superficie il ripieno scongelato (per prepararlo fresco basta inserire tutti gli ingredienti che trovate nella ricetta in un mixer e il gioco è fatto in due minuti). Ho ripiegato i lembi e ho arrotolato la carne formando un rotolo che ho ricoperto con l'insaporitore per arrostiti Ariosto (privo di glutine) e l'ho legato ben stretto con uno spago da cucina.

2) Ho sistemato il rotolo ottenuto in una teglia, l'ho irrorato con un filo di olio d'oliva e cotto a 200° per circa 55 min. Ho lasciato raffreddare qualche minuto e l'ho tagliato a fette sottili che ho servito con una salsa di pomodoro da versare sopra la carne. In alternativa, potete cuocere le patate a spicchi (cospargendole con l'insaporitore per patate Ariosto) insieme alla carne.