

ROLLE' RIPIENO di PEPERONI



Ingredienti

750gr di fesa di tacchino

2 peperoni

1 melanzana

1/2 cipolla

olio q.b.

1 bustina insaporitore per
sughi ARIOSTO

100 gr di provolone dolce

1 bustina di insaporitore per
arrosto ARIOSTO

1 rametto di rosmarino

sale q.b



- 1) Puliamo e tagliamo a fettine la cipolla e i peperoni, aggiungiamo un filo d'olio e lasciamo cuocere a fuoco dolce per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo aggiungiamo anche la melanzana tagliata a bastoncini e lasciamo cuocere per altri 10 minuti.
- 2) Aggiungiamo un cucchiaino di **INSAPORITORE PER SUGHI ARIOSTO** e lasciamo insaporire per altri 5 minuti. Tagliamo la fesa di tacchino e aggiungiamo un pizzico di sale sulla carne, ora adagiamo sulla fesa di tacchino il ripieno. Aver aggiunto i peperoni, aggiungiamo il provolone dolce tagliato a bastoncini. Arrotoliamo la fesa di tacchino e leghiamo con dello spago per alimenti con il rametto di rosmarino. Adagiamo il nostro rolle' in una pirofila con un filo d'olio e cospargiamo con **L'INSAPORITORE PER ARROSTO ARIOSTO**, e cuociamo a 200° per 20 minuti

By PROVARE per GUSTARE

www.ariosto.it