

# Rotolo di tacchino

## INGREDIENTI:

800gr-1 kg difesa di tacchino aperta in una sola grande fetta,

100 gr di pancetta arrotolata tagliata sottile,

100 gr di provola a fette sottili,

½ bicchiere di vino bianco,

1 costa di sedano,

1 carota,

1 cipolla,

2 foglie di alloro,

3-4 chiodi di garofano,

2 cucchiaini di olio evo,

sale qb,

pepe qb.

Aprire ben distesa la fesa di tacchino, salare (poco perché c'è la pancetta che è saporita) e pepare, distenderci sopra ben distribuite le fette di pancetta e poi le fette di provola ed arrotolare.

Legare con spago da cucina ben stretto il rotolo ottenuto.

In una casseruola mettere l'olio, poi carota, sedano e cipolla pulite e tagliate a pezzi grossolani e infine alloro e chiodi di garofano far scaldare sul fuoco e quando inizia a sfrigolare metterci dentro il rotolo e farlo sigillare da tutti i lati.

Bagnare con il vino bianco e lasciar cuocere a fuoco medio per 40 minuti aggiungendo un po' di acqua calda se serve, il fondo di cottura dovrà risultare sempre morbido.

Trascorso il tempo togliere la carne e lasciarla riposare coperta per 10 minuti, nel frattempo togliere i chiodi di garofano e l'alloro dal fondo e frullare le verdure.

Togliere lo spago, affettare la carne e servirla con la salsa preparata con le verdure.