



Fagottone di Fesa di Tacchino - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - tonno

Ingredienti per 4 porzioni

4 fette di fesa di tacchino, piuttosto sottili.  
2 patate  
1 scattoletta di tonno, sott'olio, o 2 piccole  
due cucchiaini di formaggio grattugiato  
un cucchiaio di prezzemolo tritato  
olio evo  
rosmarino  
salvia  
sale  
pepe  
origano  
vino bianco

Preparazione

Lessate le patate, sbucciatele e in un contenitore, schiacciatele con i rebbi della forchetta, aggiungete il tonno, il prezzemolo, un pizzico di origano, salate, pepate, amalgamate il tutto, ottenendone una crema abbastanza consistente (se lo fosse troppo, aggiungete un goccio di olio). Stendete le fette, disponetevi al centro una quantità adeguata di composto, ripiegate, fissate con uno stecchino, passate in padella con l'olio, rosmarino e salvia, salate e pepate, portate a cottura aggiungendo un po' per volta il vino, servite.