



Rotolo di tacchino al forno - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - verdure - pollame

Ingredienti per 6/8 persone:

1kg e mezzo circa di rotolo di tacchino  
sedano, carote, cipolle  
aromi (salvia, rosmarino, timo, maggiorana)  
aglio  
olio evo  
sale e pepe.

Mettere in una teglia l'olio evo e il soffritto di verdure tritate finissime e l'aglio, adagiare il rotolo di tacchino.

Far soffriggere da tutte le parti la carne e aggiungere il sale, il pepe e le spezie.

Bagnare con un bicchiere di acqua bollente e porre in forno preriscaldato a 220° per un'oretta rigirando la carne e bagnandola con il liquido di cottura, se serve aggiungere altra acqua sempre bollente.

Lasciare intiepidire e tagliare a fette di circa 1 cm e rimetterle nella teglia. Ungerle bene con il sughetto di cottura e rimetterle in forno a 150° fino a che sarà terminata la cottura.

Servire le fette caldissime.



Note: io ho fatto questa ricetta senza l'olio per motivi dietetici, semplicemente ho stufato le verdure con l'acqua, la carne lascia già il suo grasso contenuto nella pelle.  
Per praticità il rotolo di tacchino me lo faccio fare dal macellaio che lo inserisce in una rete fitta e così resta bene in forma.