

Arrosto arrotolato alle erbe



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 1h 15

Dosi per 4 persone

Mescola in una ciotola il pecorino con le erbe aromatiche tritate e distribuisci il tutto sulla fetta di carne stesa su un foglio di carta da forno. Taglia a fiammiferi il sedano lavato e distribuiscilo sul trito. Arrotola la carne aiutandoti con la carta da forno e legala con lo spago da cucina. Fai appassire il misto per soffritto in una casseruola con l'olio, unisci la carne e falla rosolare su tutti i lati; sala, bagna con il brodo bollente e cuoci a fiamma bassa coperto per circa 1h e 15.

Al termine, servi l'arrosto tagliato a fette non troppo sottili con il suo sughetto.

Ingredienti per 4 persone

- Per l'arrosto:
- 1 larga fetta di fesa di tacchino (800 g circa)

- 40 g di pecorino grattato
- 3 cucchiaini di erbe aromatiche miste tritate
- 1 cuore di sedano
- 1 confezione di misto per soffritto surgelato
- 4 cucchiaini di olio EV
- 2,5 dl di brodo di carne o vegetale
- sale