

Arrosto di tacchino ai datterini

PREPARAZIONE 60 minuti
CALORIE/PORZIONE 380 kcal
DOSI 4 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

900 g circa di fesa di tacchino aperta a libro,
 300 g di pomodori datterini,
 1 ciuffo di basilico, 4 rametti di prezzemolo,
 4 rametti di timo, 4 cipollotti,
 50 g di pecorino stagionato, 20 olive nere,
 1 cucchiaino di zucchero, 1 limone,
 olio extravergine, sale, pepe.

COME PROCEDERE

1. Metti la fesa di tacchino aperta a libro tra 2 fogli di carta da forno e battila per assottigiarla. Lava i pomodorini, tagliali a metà e cospargine un terzo con lo zucchero.
2. Prepara la farcia: elimina la crosta del pecorino, taglialo a tocchetti e tritalo nel mixer con le erbe aromatiche e 1 cipollotto mondato e tagliato a fettine. Snocciola le olive, taglia la polpa a tocchetti e mescolale al trito preparato.
3. Elimina il foglio di carta posto sopra la carne, insaporisci la fesa con sale e una macinata di pepe e distribuisci sopra i pomodorini preparati.
4. Cospargi la carne e i pomodori con il mix aromatico preparato e, aiutandoti con la carta sottostante, arrotonda la carne sul ripieno. Lega il rotolo con spago da cucina e mettilo in una teglia foderata con carta da forno.
5. Condisci con 3-4 cucchiaini di olio e distribuisci intorno i pomodorini e i cipollotti rimasti tagliati a rondelle spesse. Regola di sale e cuoci l'arrosto in forno già caldo a 200°C per circa 35 minuti, bagnando di tanto in tanto, se necessario, con qualche cucchiaino di acqua bollente.
6. Servi l'arrosto tiepido o freddo, condito con il succo di limone filtrato, 4 cucchiaini di olio extravergine e sale.



GRIGLIATA (E PARTITA) CON GLI AMICI

1. Crackerini con farina di ceci ai 4 cereali Bio Fior di Loto, quadrotti preparati con il 27% di farina di ceci e cereali biologici, 200 g, € 2,85.
2. Wuoi? Würstel Pollo e Tacchino Citterio senza glutine e derivati del latte, 100 g (4 pezzi), € 0,90.
3. Insalata Dimmidisi! love Italia... e i nostri atleti, mix di indivia, radicchio rosso e valeriana, 150 g, € 1,50.
4. Barbecue da tavolo Tescoma Linea Party Time. Occupa poco spazio, si usa con normale carbonella e, grazie al turboventilatore, è pronto in 5 minuti. Misura 40 cm di diametro e 21 cm di altezza, € 149,90 nei negozi e su www.tescomaonline.com.

GITA IN VALTELLINA

TUTTO IL GUSTO DELLA PASSEGGIATA

Un percorso enogastronomico nel Parco Nazionale dello Stelvio per conoscere sapori e paesaggi della Valfurva (Sondrio). Scarpe da trekking e via, il 26 giugno, sui sentieri di *Cammina e gusta*, dove i punti di ristoro offriranno prodotti tipici valtellinesi e furvesi. L'escursione, tra prati, pascoli e boschi, è facile e sono previsti due tratti in seggiovia e cabinovia. www.valtellina.it

