



Ingredienti:

- 800 gr. di fesa di tacchino
- 1bicchiere di vino bianco
- sale, pepe
- salvia, rosmarino
- 250 gr. di salsiccia di tacchino
- 100 gr. di funghi trifolati
- 1 uovo
- prezzemolo
- sale

Preparazione:

Fare due incisioni sulla carne (devono risultare come due tasche), salare e pepare l'interno.

Per il ripieno macinare la salsiccia assieme ai funghi, aggiungere del prezzemolo tritato e l'uovo, salare e pepare, se dovesse essere troppo molle aggiungere un cucchiaino di pane grattugiato.

Riempire le tasche con il ripieno preparato.

Cucire per chiudere bene e legare la carne per mantenerla in forma.

Farla rosolare in un tegame da tutte le parti, ben rosolata aggiungere il bicchiere di vino, la salvia, il rosmarino e continuare la cottura per 1 ora o finchè sarà morbida al tatto. Se necessario aggiungere dell'acqua calda.

Aggiustare di sale. Servire con delle patate arrosto.