



Ingredienti:

- 1 fetta di fesa di tacchino
- 100 gr. di funghi chiodini trifolati
- 150 gr. di salsiccia
- 100 gr. di formaggio taleggio
- 1 uovo
- sale, pepe
- salvia, rosmarino
- 1 spicchio d'aglio

Preparazione:

Tritare assieme funghi e salsiccia, aggiungere l'uovo e amalgamare bene.

Battere la fesa di tacchino, salare e pepare leggermente.

Ricoprire con l'amalgama di funghi e salsiccia. Tagliare a fette sottili il formaggio e adagiarlo sopra l'amalgama.

Arrotolare e legare la carne. Metterla a rosolare in padella con poco olio, la salvia, il rosmarino e l'aglio.

Ben rosolata aggiungere un mestolino d'acqua e cuocere a fuoco moderato per circa un'ora. Aggiustare di sale e servire la carne tagliata a fette.