

ARROSTO DI TACCHINO CON SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino
- 100 g di speck a fette non troppo sottili
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 spicchi aglio
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Salare e pepare la fesa, avvolgerla su se stessa, quindi foderarla con le fette di speck e legarla con uno spago da cucina.

Scaldare l'olio con il burro e l'aglio.

Disporre la carne e farla rosolare per 30 minuti circa a fuoco dolce, girando di tanto in tanto.

Togliere la carne dal fuoco, tagliarla a fette e irrorarla con il sugo di cottura.