ARROSTO DI TACCHINO RIPIENO IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di tacchino (pezzi da 800 g)
- 1 zucchina
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 100 g di burro fresco
- 1 rotolo di pasta sfoglia surgelata
- 80 g di pancarrè
- 1 uova
- latte parzialmente scremato
- 100 g di prosciutto crudo a fette
- 100 g di pancetta stesa
- sale
- pepe

Tagliate la fesa di tacchino, aprendola a libro.
Ponete il pancarrè in una terrina bassa e ricopritelo di latte.
Dalla fesa asportate dei pezzetti di carne in modo da renderla quanto più possibile rettangolare.
Preparate la farcitura mettendo nel mixer i pezzetti di carne asportati, il pancarrè ammollato, sale e pepe e riducete il tutto ad una crema spalmabile.
Tagliate a dadini la zucchina, la cipolla e la carota.
Soffriggete questa dadolata di verdure in un pochino di burro e mescolatela alla farcitura.
Stendete il prosciutto sulla carne salata e pepata, spalmatevi la farcitura ed arrotolate fino a formare un grosso involtino.
Bardate completamente l'esterno dell'involtino con la pancetta, quindi avvolgetevi attorno ad un sottile strato di pasta sfoglia che spennellerete con l'uovo sbattuto.
Infornate per 40 minuti in una teglia imburrata a 200 gradi mettendo qua e là fiocchi di burro.