COSCIA DI TACCHINO AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coscia di tacchino (900 g)
- 250 g di spinaci
- 50 g di burro
- mollica di pane
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- cipolla
- aglio
- 1 pizzico di maggiorana
- sale
- pepe

Spellate e disossate la coscia.
Apritela a libretto e battetela per appiattirla un po'.
Bagnate la mollica di pane nel vino bianco.
Lessate gli spinaci, sgocciolateli, strizzateli, tritateli.
In una padella fate sciogliere metà burro, unite cipolla e aglio tritati, la mollica di pane strizzata, mescolate.
Aggiungete gli spinaci e un pizzico di maggiorana.
Salate, pepate, fate insaporire e ritirate dal fuoco.
Amalgamate il tutto con l'uovo sbattuto.
Spalmate questo ripieno sulla coscia, poi arrotolatela.
Fermatela con alcuni giri di spago bianco da cucina e mettetela in una teglia con il restante burro.
Cuocete in forno a 180°C per circa 50 minuti.
Togliete il rotolo dal recipiente, lasciatelo riposare 10 minuti.
Intanto deglassate il fondo di cottura con un cucchiaio di vino e uno d'acqua calda.
Scaldate a fuoco basso, versate in salsiera e servitelo con il tacchino tagliato a fettine regolari.