TACCHINO AL MELOGRANO

Ingredienti per 4 persone:

- una fetta di tacchino da 600 g,
- 100 g di mollica,
- 700 g di pancetta,
- 150 g di prosciutto cotto,
- un cucchiaio di parmigiano,
- melograno N° 2,
- vino bianco secco,
- latte,
- salvia,
- rosmarino,
- olio,
- sale,
- pepe.

Ammorbidite la mollica nel latte. Tritate pancetta. prosciutto e una foglia di salvia. Strizzate la mollica, mescolatela al trito con il parmigiano, sale e pepe.
Salate e pepate la carne, distribuitevi il composto, arrotolatela e legatela. Rosolatela con olio, salvia, rosmarino e bagnate con un bicchiere di vino. Passate in forno a 200 gradi per un'ora e un quarto, girando e bagnando con acqua o brodo. Sfornate la carne e tenetela al caldo. passate il fondo di cottura, rimettetelo sul fuoco, spruzzate col vino e unite i chicchi di melograno.
Slegate e affettate l'arrosto e servitelo con la salsa.