

RAPE FARCITE

Ingredienti per 6 persone:

- 12 rape
- 5 fettine speck
- 1 petto di pollo piccolo
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini panna
- 3 tuorli d'uovo
- 5 foglie salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

In un tegamino scaldate l'olio e insaporitevi il petto di pollo a pezzettini, salate.

Tritate lo speck con la salvia.

Mondate le rape, lessatele, sgocciolatele, scavatele al centro ricavandone delle scodelline, tenete da parte la polpa. Riempite le rape con il petto di pollo e lo speck, mettete su ognuna una noce di burro, disponetele in una pirofila imburrata e cuocete in forno a 180°C per circa 40 minuti.

In un pentolino raccogliete la polpa delle rape, mescolatela con i tuorli, la panna, sale e pepe.

Cuocete a bagnomaria mescolando fino a quando la salsa si addensa.

Servite a tavola le rape con la salsa a parte.