

TACCHINELLA AL RISO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 tacchinella
- 200 g di riso
- 150 g di burro
- 200 g di prosciutto cotto
- 50 g di formaggio grattugiato
- 2 peperoni arrosto
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di panna
- sale
- pepe

Cospargete internamente la tacchinella con pepe e sale.

Tagliate a pezzettini i peperoni e uniteli al riso lessato condito con metà burro, aggiungete il prosciutto cotto, amalgamate il tutto e farcite la tacchinella.

Cucite l'apertura.

In un tegame con un po' di olio sciogliete il restante burro e imbionditevi la cipolla tritata.

Sistematemi il volatile, fate insaporire da ogni lato e cuocete per circa 2 ore e 1/2 spruzzando spesso con il vino.

Togliete la tacchinella, diluite il sugo con la panna e servite.