

# TACCHINO AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di fesa di tacchino
- 100 g di formaggio pecorino romano
- 100 g di pangrattato
- 2 limoni
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini aceto al dragoncello
- 3 uova
- 50 g di farina integrale di grano
- 1 mazzetto dragoncello fresco
- 3 rametti timo
- sale
- pepe nero
- brodo (o succo di limone)

Legate la fesa di tacchino come un arrosto, salate, pepate e mettete in un cartoccio di carta oleata con i limoni divisi in quattro, il timo e lo scalogno a fettine.

Sigillate bene il cartoccio e cuocete in forno a 200 gradi per circa un'ora.

Quando l'arrosto sarà pronto, tritatelo nel robot da cucina e unitelo al pecorino grattugiato, le uova, il pangrattato, l'aceto, il dragoncello tritato.

Impastate bene tutti gli ingredienti con le mani e ricavate piccole polpettine rotonde che passerete, una a una, nella farina integrale.

Rosolate le polpettine a fuoco basso nello stesso sugo dell'arrosto, eventualmente allungato con poco brodo o succo di limone, a scelta.

Servitele calde con un contorno di riso pilaf.