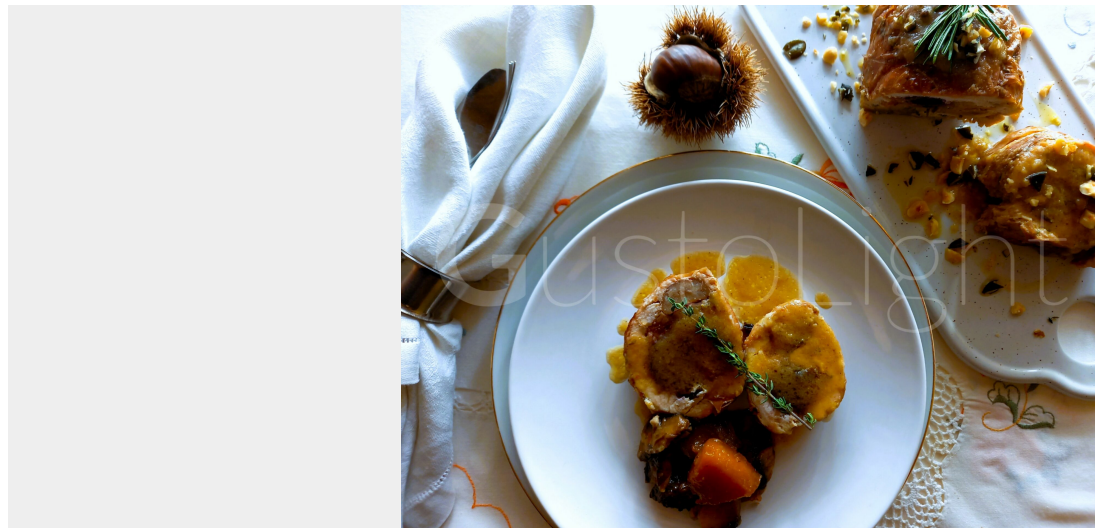




ROLLE' DI TACCHINO CON CASTAGNE LIGHT

Posted on 7 Dicembre 2023 by B.B



Note

DOSI 6 – 8 PERSONE

Ingredienti

ROLLE'

- 1 Kg Fesa di Tacchino – **aperta a Libro**
- 150 g Speck
- 1 Bicchiera di vino bianco secco
- Qb Noce Moscata
- Qb Brodo Vegetale
- Qb Timo e Rosmarino
- Un cucchiaino olio extravergine di oliva

FARCIA

- g 250 Zucca Delica
- g 300 Castagne vapore o bollite – **Precotte**
- g 20 Parmigiano o Grana
- g 10 Farina Mandorle
- 2 Fette di speck – **tritare**



CONTORNO

- Funghi
- Qb Prezzemolo
- Qb sale
- Qb Pepe Neto
- 2 Cucchiaini Olio E V O

Procedimento

PREPARAZIONE ROLLE'

- Puliamo la zucca eliminando la buccia i semi e tagliandola per il lungo a listarelle spesse
- Laviamo le castagne precotte sotto acqua corrente e asciughiamo le tamponandole con un canovaccio pulito
- Eliminiamo il grasso da tutte le fette di speck teniamone due da parte e tritiamole a coltello
- Prepariamo il battuto di prezzemolo
- Le uniremo poi alla farcia che andremo ad utilizzare per riempire il rollè.
- In una Bowl sufficientemente capiente uniamo il formaggio grattugiato, la farina di mandorle un goccio d'olio, il battuto di prezzemolo lo speck tritato ed infine anche le castagne e la zucca a pezzi
- Aggiungiamo una macinata di pepe nero e mescoliamo bene tutti gli ingredienti
- Riponiamo in frigo per qualche minuto prima di utilizzarlo per riempire il rotolo.
- Stendere la fesa che abbiamo fatto aprire un libro dal nostro macellaio e batterla leggermente fra due fogli di carta forno per abbassarne lo spessore.
- Riempiamo la carne con gli ingredienti che avevamo precedentemente preparato e condito
- Posizioniamo la farcia in modo ordinato iniziando dalla zucca e poi le castagne occupando solo un lato del pezzo di carne
- Arrotoliamo su se stesso il pezzo di carne partendo dalla parte occupata dalla farcia stringendola bene
- Abbiamo ottenuto un gigantesco involtino che andiamo a ricoprire con lo speck
- Ora completiamo l'operazione fermando con spago da cucina facendo la classica chiusura da arrosto

COTTURA CARNE

- In una pirofila antiaderente scottiamo il rollè su tutti i lati senza farlo attaccare
- Dopo qualche istante sfumiamo con vino bianco, lasciamo evaporare l'alcol
- Appena evaporata la parte alcolica aggiungiamo gli odori e il brodo circa un bicchiere
- Portiamo a ebollizione
- Al primo bollore portiamo in forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti
- Controllare che la carne non si asciughi, di tanto in tanto aggiungere un po' di brodo
- Una volta cotto togliere dal forno
- Mettiamo il rollè coperto su un tagliere
- Deglassiamo la pirofila sul fuoco con il Cognac appena sfumato aggiungiamo il brodo
- Lasciamo tirare il sughino con la farina di mandorle, dosiamo la densità con il brodo
- Una volta pronto il sughino, filtriamolo e condiamolo con olio Evo, la salsina per condire è pronta
- Affettiamo il rotolo una volta intiepidito, serviamo con salsina e verdure o [patate al forno light](#)

COTTURA CONTORNO

- Pulire i funghi eliminando la terra passare poi con un tessuto umido



- Tagliare i funghi a pezzi
- Mettere i funghi in una padella antiaderente a cuocere con un goccio di brodo e sale
- Coprire e lasciare cuocere per circa 15 minuti
- Aggiungere il prezzemolo tritato
- Spegnerne il fuoco quando il brodo è evaporato
- Aggiungere olio Evo
- Servire con il rotolo di tacchino



ROLLE' DI TACCHINO CON CASTAGNE LIGHT

Il Rollè di tacchino con castagne light è la rivisitazione di un piatto tipico della stagione autunnale. E' un secondo piatto ricco e saporito, ideale per il pranzo della domenica o per una occasione speciale nella quale i nostri ospiti rimarranno piacevolmente stupiti e conquistati dal gusto delicato delle castagne che si sposa perfettamente con la carne di tacchino

ORIGINI

Ma qual è l'origine di questa ricetta? Il tacchino è un volatile originario del Nord America, dove era allevato dagli indigeni prima dell'arrivo degli europei. Fu portato in Europa dagli spagnoli nel XVI secolo e si diffuse rapidamente in molti paesi, grazie alla sua facilità di allevamento e alla sua carne nutriente e versatile.

Le castagne, invece, sono un frutto tipico delle zone montane e collinari dell'Europa e dell'Asia, dove erano consumate fin dall'antichità come fonte di energia e di amido. Le castagne erano considerate il pane dei poveri, ma anche un alimento prelibato, capace di arricchire molti piatti, sia dolci che salati.

La combinazione tra tacchino e castagne sembra essere nata in Francia, dove il tacchino ripieno di castagne è una delle pietanze tradizionali del Natale. In Italia, invece, il rollè di tacchino con le castagne è una ricetta più recente, che si è diffusa soprattutto nel nord del paese, dove le castagne sono più abbondanti e apprezzate.

GUSTO D'AUTUNNO

Il rotolo di tacchino con le castagne è una ricetta semplice ma raffinata, con un gusto che conquista. Intenso e delicato al tempo stesso. Si tratta di farcire una o più fette di petto di tacchino con un composto di castagne, erbe aromatiche e altri ingredienti, arrotolarla, legarla e la magia è pronta da cuocere.

Questo secondo piatto gustosissimo può essere servito accompagnato, come in questo caso, da un contorno di verdure o di patate al forno.

Con questa ricetta il bis è garantito, vi regalerà un assaggio di autunno e di tradizione. Provatela, ve ne innamorerete!

Grazie per la vostra lettura,
ci vediamo qui con nuove ricette gustosamente Light.

Buona tavola e Buon Gusto!

Leggi anche [Rotolo di Tacchino ripieno Light](#)
[Involtini di carne Light](#)