

Rotolo di tacchino con peperoni e melanzane grigliate.

Da mangiare freddo!



Ingredienti per 4 persone: 800gr. di fesa di tacchino in una larga fetta, 1 peperone giallo, 1 melanzana di media grandezza, 20 gr. di capperi sotto sale, 2 filetti di acciughe sott'olio, 4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, 1 ciuffo di prezzemolo, brodo di carne, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe.

Procedimento:

- pulite e lavate la melanzana, tagliatela a fette che griglierete su una bistecchiera di ghisa o sulla piastra; pulite il peperone privandolo del picciolo, dei semi e delle costole bianche, tagliatelo a falde, abbrustolite sotto il grill del forno e poi spellatelo.
- Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente, strizzateli e tritateli con i filetti d'acciuga, il prezzemolo, pulito, lavato e asciugato e l'aglio sbucciato, mettete il trito in una ciotola, regolate di sale, pepate e mescolatevi 3 cucchiaini d'olio.
- Sistemate i peperoni e la melanzane in un piatto e conditeli con la salsetta preparata, coprite il piatto con la pellicola e lasciate insaporire il tutto per 30 minuti
- Trascorso questo tempo, stendete la fetta di tacchino, salatela e pepatela e sistematevi sopra i peperoni e le melanzane con il proprio sughetto. Arrotolate la carne su se stessa e legatela con lo spago da cucina.
- Mettete il rotolo in una pirofila unta con l'olio rimasto e cuocetelo in forno preriscaldato a 200° per un'ora e 30 minuti, unendo brodo caldo di tanto in tanto. Alla fine della cottura, fate raffreddare il rotolo poi slegatelo, affettatelo e servitelo a piacere con verdure di stagione.

E... Buon Appetito!