

# Rotolo di tacchino con prosciutto e fagiolini

Da mangiare freddo!



**Ingredienti** per 4 persone: 800gr. di fesa di tacchino in una larga fetta, 100gr. di prosciutto crudo di Parma , 2 uova, 100gr. di fagiolini verdi, 40 gr. di parmigiano reggiano grattugiato( meglio se delle Vacche rosse, da me in negozio lo potete trovare), brodo di carne, timo, maggiorana, 1 bicchiere di brandy, 5 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

## **Procedimento:**

- Spuntate i fagiolini, lavateli e lessateli per 10/12 minuti in acqua bollente salata( devono rimanere al dente), scolateli, raffreddateli sotto l'acqua corrente e poi riscolateli.
- Sbattete leggermente un uovo con un pizzico di sale e pepe e preparate una frittatina sottile in un tegame unto con un cucchiaio d'olio. Sbattete l'altro uovo in una ciotola con sale e pepe e passatevi i fagiolini,, poi scolateli e rotolateli nel grana in modo da rivestirli bene.
- Stendete la fetta di carne, salatela e pepatela e distribuitevi sopra la frittatina preparata, il prosciutto crudo di Parma e infine i fagiolini che sistemerete ben allineati tra di loro. Arrotolate la carne su se stessa e legate il rotolo ottenuto son dello spago da cucina.
- Scaldate il resto dell'olio in una larga casseruola, unite il rotolo di carne e un paio di rametti di timo e di maggiorana, fate leggermente rosolare il tutto, quindi salate e pepate ; bagnate con il brandy, fatelo evaporare a fuoco vivace, abbassate la fiamma e allungate con un paio di mestoli di brodo caldo.
- Cuocete l'arrosto per un'ora circa, girandolo spesso e unendo altro brodo quando occorre. Trascorso questo tempo, togliete il rotolo dalla casseruola, lasciatelo raffreddare e poi servitelo con il fondo di cottura, filtrato con un setaccio.

*E... Buon Appetito!*