

# Arrosto Di Tacchino Ripieno In Crosta

Tagliate la fesa di tacchino, aprendola a libro. Ponete il pancarr? in una terrina bassa e ricopritelo di latte. Dalla fesa asportate dei pezzetti di carne in modo da renderla quanto pi? possibile rettangolare. Preparate la farcitura mettendo nel mixer i pezzetti di carne asportati, il pancarr? ammollato, sale e pepe e riducete il tutto ad una crema spalmabile. Tagliate a dadini la zuccina, la cipolla e la carota. Soffriggete questa dadolata di verdure in un pochino di burro e mescolatela alla farcitura. Stendete il prosciutto sulla carne salata e pepata, spalmatevi la farcitura ed arrotolate fino a formare un grosso involtino. Bardate completamente l'esterno dell'involtino con la pancetta, quindi avvolgetevi attorno ad un sottile strato di pasta sfoglia che spennellerete con l'uovo sbattuto. Infornate per 40 minuti in una teglia imburata a 200 gradi mettendo qua e l? fiocchi di burro.

## Ingredienti

800 G Fesa Di Tacchino (pezzi Da 800 G)  
1 Zuccina  
1 Carota  
1 Cipolla Bianca  
100 G Burro Fresco  
1 Rotolo Pasta Sfoglia Surgelata  
80 G Pancarr?  
1 Uova  
Latte Parzialmente Scremato  
100 G Prosciutto Crudo A Fette  
100 G Pancetta Stesa  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 90 minuti.