

FAGOTTINI DI TACCHINO CON MORTADELLA, FRITTATA DI FOGLIE DI CAROTE E CASCIOFFA D'URBINO

LE IMMAGINI E I TESTI PUBBLICATI IN QUESTO SITO SONO DI PROPRIETA' DELL'AUTORE E SONO PROTETTI DALLA LEGGE SUL DIRITTO D'AUTORE N. 633/1941 E SUCCESSIVE MODIFICHE. COPYRIGHT © 2010-2020 TUTTI I DIRITTI RISERVATI A IL POMODORO ROSSO DI MARIA ANTONIETTA GRASSI

Ingredienti per 4 persone:

8 fettine di fesa di tacchino sottili

Un mazzetto di foglie di carote (le trovate con le carote bio)

2 uova

8 fette di mortadella

150 gr di Cascioffa d'Urbino

2 rametti di maggiorana

4 rametti di timo

Olio extravergine d'oliva q.b.

Un barattolo di pomodori pelati Cirio

1 cipolla bianca piccola, mezza carota e una costa di sedano

1 bicchiere d'acqua calda

Sale q.b.

Pepe q.b.

Procedimento

Tagliate il ciuffo di foglie dalle carote, eliminate la parte più lunga e legnosa delle foglie, lavatele e fatele cuocere per 5 minuti in acqua bollente e salata. Scolate, strizzate e ripassate in padella con un po' d'olio.

Sbattete le uova, unite le foglie di carota e rimettete nella padella. Fate cuocere la frittata 5 minuti per parte. Tagliatela a striscioline.

Tagliate a fettine la Cascioffa d'Urbino.

Stendete e battete un poco le fettine di fesa, salatele leggermente (formaggio e mortadella sono già piuttosto sapidi) Adagiate sopra ad ognuna una fetta di mortadella qualche strisciolina di frittata e qualche fettina di Cascioffa d'Urbino.

Arrotolatele, richiudendo i lembi verso l'interno per evitare che fuoriesca il formaggio, legatele con uno spago da cucina.

Tagliate a dadini piccoli la cipolla, la mezza carota e la costa di sedano.

Scaldare 4 cucchiai di olio in una casseruola, unite il trito di ortaggio e fate dorare per un paio di minuti, unite i fagottini e fateli dorare da tutti i lati. Aggiungete un bicchiere di acqua calda, i pelati tritati, la maggiorana e il timo, aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere per circa 30 minuti.

Trevalli Cooperlat Soc. Coop. Agricola

Via Piandelmedico 74

60035 Jesi (AN)

Tel. 0731/2381

Sito : <http://www.trevalli.cooperlat.it/>