OLIO CUORE

Tasca di tacchino farcita con spinaci



Ingredienti

- 4 fette fesa di tacchino (460 g)
- 20 g spinaci surgelati
- 3 cucchiai di **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Cuore**
- 20 g grana padano grattugiato
- 120 g ricotta vaccina
- qb farina
- insalatina mista (insalata riccia, carote, ravanelli)

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 25''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 304.50 Kcal**
- **Grassi: 17 g**

Preparazione

- In una padella versare un cucchiaio di **Olio Cuore**, poi rosolare gli spinaci strizzati.



- Unire il formaggio grattugiato e regolare di sale con **Sale Iposodico Cuore**.



- Disporre le fettine di carne sul piano di lavoro e adagiare su ciascuna un cucchiaio di spinaci e un poco di ricotta.



- Ripiegare le fettine di carne fermandole con uno stecchino di legno.



- Infarinare leggermente le fettine di carne, quindi rosolarle in padella nell'**Olio Cuore** rimasto.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico