OLIO CUORE

Petto di tacchino ripieno di ricotta e asparagi



Ingredienti

- 800 g petto di tacchino

Ripieno

- 100 g ricotta
- 120 g asparagi lessati e tagliati a cubetti
- 20 g parmigiano grattugiato
- 50 g vino bianco

Contorno

- 400 g patate mondate e tagliate a spicchi
- qb **Origano Liofilizzato** e **Erba cipollina Liofilizzati**
- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore**
- **Sale Cuore**
- qb pepe
- rosmarino

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 397 Kcal**
- **Grassi: 21.83 g**

Preparazione

- Con un coltello incidere una tasca nel petto di tacchino.



- Lavorare a crema la ricotta con il formaggio, pepare, controllare di sale e unire gli asparagi.



- Con questo composto farcire il petto.
- Richiudere l’apertura con 2 stecchini.



- Versare in padella **l’Olio Cuore**
- Unire la carne e dorare. Bagnare con il vino, salare, coprire con il coperchio e cuocere per 25-30 minuti rigirando la carne
- Condire le patate con **Olio Cuore** e rosmarino e cuocere in forno a 190° per 30 minuti.



- Aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con **origano** e **erba cipollina liofilizzati Cannamela.**

- Servire il petto di tacchino farcito a fette con il contorno di patate e la maionese aromatizzata.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale



Sale Iposodico