

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 mondare e tagliate a spicchi
- qb **Origano Liofilizzato** e **Erba cipollina Liofilizzati**
- 2 cucchiari **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**