

Fagottini di tacchino ripieni alle cime di rapa

I **fagottini di tacchino ripieni alle cime di rapa** sono fettine di tacchino riempite di cime di rapa ripassate e formaggio, piegate e avvolte da una croccante panatura con pezzetti di grissino e paprica. Nella ricetta che vi propongo la cottura è al forno, ma si possono anche friggere. In questo caso utilizzare olio di oliva, oppure olio di semi di arachide.

Per la preparazione dei **fagottini di tacchino ripieni alle cime di rapa** si possono usare cime di rapa preparate al momento, ma anche **cime di rapa ripassate** preparate il giorno prima e avanzate. Se volete un gusto più ricco, al posto della caciottina fresca usate del formaggio Taleggio.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

Per il ripieno

- 350 g di cime di rapa
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 60 g di caciotta fresca
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Per completare la preparazione

- 40 g di grissini
- 40 g di pane grattugiato
- 1 cucchiaio di paprica
- 4 fette di petto di tacchino
- Sale
- 1 uovo di gallina
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Preparazione del ripieno

- Pulire le cime di rapa selezionando i fiori e le foglie più tenere. Affettare i rami più piccoli e scartare quelli troppo grossi o duri. Le foglie troppo grandi vanno spezzettate eliminando le nervature.
- Lessare le cime di rapa pulite in abbondante acqua salata a bollore per 4 minuti.
- Scolarle molto bene.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio e l'aglio spellato e affettato e portarla sul fuoco.
- Far dorare l'aglio, quindi togliere qualche istante la padella dal fuoco per far appena abbassare la temperatura dell'olio e unire le cime di rapa.
- Regolare di sale, unire una generosa macinata di pepe, quindi mescolare o saltare le cime di rapa fintanto che non si sono bene insaporite e hanno perso acquosità.
- Togliere l'aglio, mettere le cime di rapa su un tagliere e sminuzzarle con un coltello o una mezzaluna.
- Mettere le cime di rapa in una ciotola, unire la caciottina tritata grossolanamente, il Parmigiano grattugiato e mescolare bene.

Preparazione dei fagottini

- Mettere nel mixer da cucina i grissini spezzettati, quindi tritarli grossolanamente.
- Mettere i grissini tritati in un piatto, unire il pangrattato, la paprica e mescolare bene.
- Battere delicatamente le fettine di tacchino. Se tendono a rompersi utilizzare un foglio di carta da forno per proteggerle. Salarle da un lato.
- Mettere sulla metà di ogni fetta abbondante ripieno, quindi chiudere facendo ben combaciare i bordi pigiandoli bene con le dita. Va bene sia chiudere le fettine a triangolino, sia a rettangolo, a seconda della loro forma. Vedi le foto negli



approfondimenti.

- Mettere in un piatto l'uovo e sbatterlo bene con una forchetta, finchè non perde viscosità.
- Passare i fagottini nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato per far aderire bene la panatura.
- Ungere una capace teglia con un filo d'olio, ben cosparso, quindi disporvi i fagottini. Girarli un paio di volte per fare in modo che prendano un velo d'olio da entrambi i lati.
- Unire un pizzico di sale in superficie.
- Cuocerli nel forno preriscaldato a 200° C con la funzione ventilata per 15 minuti.
- Servire caldi.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata verde, verdure a vapore

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questi fagottini, se avanzano, sono ottimi anche il giorno dopo. Conservarli in frigorifero ben coperti e gustarli riscaldati brevemente nel forno.