

# Ricette a quadretti

## Rotolo di tacchino e ricotta

Una ricetta semplice per un secondo leggero ma gustoso

N. porzioni: 4

Tempo: 45 min

### Ingredienti

- 500 g di tacchino macinato
- 200 g di ricotta
- 150 g di pancetta fresca (tagliata come prosciutto) o speck
- sale e olio q.b.

### Istruzioni

1. Mescolare in una terrina il tacchino e la ricotta aggiungendo una presa di sale.
2. Formare delle polpette di circa 5 cm di diametro e avvolgerle completamente con la pancetta (o con lo speck).
3. Rosolarle con un po' d'olio a fuoco alto in una pentola o padella un po' alta.
4. Abbassare la fiamma, aggiungere un dito d'acqua e coprire. Quando l'acqua si consuma aggiungerne di nuova e girare le polpette.
5. Cuocere così per mezz'ora circa, poi tagliare a fette le polpette e rosolarle leggermente in padella. Se risultano troppo secche aggiungere un pelo d'acqua mentre si rosolano.