



## LA RICETTA

**INGREDIENTI  
GIÀ PRESENTI NELLA  
PREPARAZIONE:**

*Carne di tacchino, sale,  
pepe e noce moscata,  
mele verdi, formaggio grana,  
fiocchi di patata.*

**COTTURA:** Rosolare il preparato in padella, ben oliata, per 5 minuti; poi aggiungere vino bianco e, con forno a 180 gradi, cucinare per 50 minuti. Il preparato resta "in fetta" anche da caldo quindi è possibile tagliarlo subito.

## Polpettone di tacchino alle mele verdi

*... Il polpettone  
dell'altopiano*

## I CONSIGLI DEL MACELLAIO

**IL CONTORNO:**  
Il polpettone di tacchino si abbina con verdura cotta e purè di patate.

**IL VINO:**  
Si consiglia Tocai bianco

