



reteta-video.ro

Piept de Curcan Umplut Invelit in Bacon

Pieptul de curcan umplut, invelit in bacon este o alternativa delicioasa pentru obisnuita friptura de duminica la noi in familie, nu de Sarbatori, asa ca puteti sa-l includeti in meniul oricarei mese festive. Este aspectos si, desi poate parea complicat (ca multe retete...), de fapt este foarte simplu sa faci o **rolada de curcan**. Se potriveste cu orice fel de garnitura, de la piure de legume pana la simpla salata, iar daca va mai ramane pentru a doua zi, intre doua felii de paine prajita este cel mai grozav sandwich! Eu pregatesc de des retete din [carne de curcan](#), in primul rand pentru ca ne place, iar apoi pentru ca se spune ca este si mai sanatos. Preferatul este, evident, **pieptul de curcan** si ajunge fie pe gratar, fie in tigaie – snitele sau, chiar si chiftele. Dar cand vreau ceva mai "altfel" refuz niciodata un **rolou de curcan umplut**. Pentru ca aveam o gutuie maricica si nu vroiam sa o mai las sa stea degeaba si sa se plictiseasca, am facut-o **umplutura pentru pieptul de curcan** (am avut de fapt unul si jumătate, caci atunci cand ne adunam la masa practic se umple toata casa!), dar puteti sa faceti si din mere, merisoare sau prune uscate. Si daca combinatia de carne si fructe pare prea mult, incercati-o cu ciuperci! Garantat o sa aveti cea mai frageda si mai delicioasa **friptura de curcan!**

INGREDIENTE PIEPT DE CURCAN UMPLUT INVELIT IN BACON

700-800 g de piept de curcan fara os si piele, dintr-o singura bucata

200 g de bacon feliat

o gutuie mare, spalata

o ceapa rosie mica, curatata si spalata

2 linguri cu pesmet

un cub de unt (25-30 g)

2 linguri cu ulei

4-5 catei mici de usturoi, curatati si spalati

o lingurita cu frunze de rozmarin, spalate

o lingurita cu cimbru uscat

sare

piper proaspat macinat

100 ml de apa sau supa de pui

MOD DE PREPARARE PIEPT DE CURCAN UMPLUT INVELIT IN BACON

PASUL 1

Tocam marunt rozmarinul. Zdrobim usturoiul, iar jumătate din el il punem separat.

PASUL 2

Amestecam jumătate din rozmarinul tocat cu jumătate din usturoiul zdrobit, cimbrul uscat, o lingurita cu sare si piper macinat.

PASUL 3

Cu un cutit bine ascutit desfacem pieptul de curcan pe grosime, astfel incat sa obtinem o bucata cat mai mare si cat mai uniforma. Procedam la fel cu fiecare parte, pana cand avem o bucata mare si plata. Il acoperim cu folie alimentara si il aplatizam cu ciocanul sau cu snitele, pana la o grosime de 1,5-2 cm, dar cat mai uniform.

PASUL 4

Desfacem folia, punem peste carnea de curcan amestecul de condimente si il intindem pe toata suprafata. Apoi il lasam deoparte sa patrunda cu arome.

PASUL 5

Pregatim umplutura – tocam marunt ceapa rosie. Curatam gutuia de casuta cu seminte si o taiem in cubulete.

PASUL 6

Pregatim aragazul si o tigaie in care punem untul si o lingura cu ulei. Adaugam ceapa rosie tocata, usturoiul zdrobit pas cu pas si condimentam cu sare. Amestecam si calim la foc mic pana cand ceapa se inmoaie.

PASUL 7

Punem bucatelile de gutuie, amestecam si calim pana cand gutuia devine lucioasa la suprafata, iar lichidul din tigaie se evaporă. De bine puteti face o umplutura de ciuperci, taiate in rondele si calite cu ceapa si usturoi pana cand zeama lor scade.

PASUL 8

Punem rozmarinul tocat ramas si apa sau supa de pui, amestecam si mai lasam sa fiarba cateva minute, pana cand apa se evaporă si gutuile sunt usor moi, dar nu gatite complet.

PASUL 9

Adaugam pesmetul, condimentam cu piper macinat si sare, amestecam, inchidem aragazul si lasam umplutura pentru pieptul de curcan sa se raceasca.

PASUL 10

Asezam pe un blat cateva bucati de ata de bucatarie, taiate astfel incat sa depaseasca cu 10-15 cm lungimea feliei de bacon, de f parte.

PASUL 11

Punem peste ele fasiile de bacon, usor suprapuse si peste ele asezam bucata de piept de curcan condimentata.

PASUL 12

Punem chiar pe mijloc umplutura racorita si o presam usor, pentru a-l da forma unui cilindru.

PASUL 13

Tragem peste umplutura marginile pieptului de curcan, astfel incat sa formam o rulada si strangem capetele spre interior.

PASUL 14

Infasuram ruloul de curcan in feliile de bacon si legam cu ata de bucatarie, nu foarte strans. Capetele bucatii de carne pot fi prin cateva scobitori.

PASUL 15

Incalzim cuptorul.

PASUL 16

Pregatim aragazul si o tigaie in care punem lingura cu ulei ramas. In uleiul incins punem pieptul de curcan umplut si il rumenim mare, pe toate partile.

PASUL 17

Il transferam apoi intr-o tava, turnam cam 100 ml de apa pe langa el si punem cateva frunze de dafin, boabe de piper si cativa ca usturoi, il acoperim cu hartie pentru copt si il punem in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru aproximativ o ora.

PASUL 18

Friptura de curcan este gata atunci cand o scobitoare intra usor in carne, asa ca desfacem hartia de deasupra si o mai lasam in inca 3-4 minute.

PASUL 19

Scoatem rulada de curcan pe un platou, o acoperim lejer cu hartie pentru copt si o lasam sa se odihneasca 15-20 de minute.

PASUL 20

Feliem si servim cu garnitura preferata (piure, legume fierte sau sotate) si salata.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Piept de Curcan Umplut Invelit in Bacon.*

POFTA BUNA!