

ARROSTO DI TACCHINO SAPORITO



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

Insaporire la carne cospargendone la superficie con il Sale alle erbe, quindi trasferirla in una pirofila insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva. Cuocere in forno la fesa di tacchino a 190° per 25-30 minuti. Sforare la carne e farla raffreddare, avendo cura di tenere da parte il sugo di cottura. Nel frattempo in una casseruola sciogliere a fuoco moderato i Filetti di acciughe insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva; aggiungere i Capperini, lo zucchero e il Soffritto ben scolato dall'olio di conservazione. Incorporare anche il sugo dell'arrosto e sfumare con l'aceto, continuando a cuocere per 10 minuti. Insaporire la salsa con un pizzico di sale e prezzemolo tritato, poi lasciarla in frigorifero fino al raffreddamento. A questo punto affettare l'arrosto di tacchino e accomodarlo nei piatti; distribuirvi sopra la salsa alle verdure e decorare con qualche Capperino. Completare con altro prezzemolo tritato e un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

Menù-Zutaten

20 g Filetti di Acciughe - MP1
500 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
50 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale alle erbe - PGO

Zutaten

1 kg Fesa di tacchino
25 ml Aceto di vino
15 g Zucchero
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale