

PAVO CON NARANJA



Chef: Monica Copetti

Preparación

Per 6 persone

infarinare la polpa di tacchino precedentemente tagliata a cubetti. In una casseruola soffriggere uno spicchio d'aglio insieme a un poco d'olio d'oliva, quindi aggiungere i pezzi di tacchino e rosolarli avendo cura di rigirarli continuamente per evitare che si attacchino. Bagnare con il Cointreau e di seguito diluire con qualche mestolino di superbrodomanzo Casamia. Nel frattempo pelare l'arancia per ricavarne la scorza che andrà tagliata a julienne. Unire le scorzette alla carne e, sempre mantenendo sul fuoco, incorporare anche la Polpavera a cubettoni. Aggiustare di pepe e sale, poi coprire la casseruola e cuocere a temperatura dolce per circa venti minuti. A questo punto inserire anche i carciofini tagliati in quarti e le cipolline. Continuare la cottura a casseruola scoperta, fino a quando il sugo avrà raggiunto una consistenza sciropposa. Completare con una spolverata di prezzemolo e servire subito

Ingredientes Menù

12 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW1

300 g Polpa di pomodoro «Polpavera a cubettoni» (Pulpa de tomate cubeteada) - UK3

6 "Rustichello" carciofi alla rustica in olio di semi di girasole (Alcachofas a la rústica en aceite de girasol) - HS8

Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA1

Ingredientes

al gusto Sal y pimienta

50 g perejil

1 diente de ajo

100 g harina

Un vaso de Cointreau

1 naranja

1.2 kg pechuga de pavo