ARROSTO DI TACCHINO SAPORITO



Ingrédients Menù

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 - PG0

Ingrédients

1 kg Fesa di tacchino

25 ml Aceto di vino

15 g Zucchero

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

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. Sfornare 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)