TACCHINO ALL'ARANCIA



Ingrédients Menù

12 Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1
300 g. Polpa di pomodoro “Polpavera a cubettoni” - UK3
6 "Rustichello" carciofi alla rustica in olio di semi di girasole - HS8
Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingrédients

qb sale e pepe
50 g. prezzemolo
1 spicchio aglio
100 g. farina
1 bicchierino cointreau
1 arancia
1,2 kg fesa di tacchino

Chef: Monica Copetti

Préparation

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, incorporarae 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

© 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)