

TACCHINO ALLA STORIONA

TEMPO PREPARAZIONE 30 minuti

TEMPO COTTURA 40 minuti circa

PORZIONI 3

INGREDIENTI

- una fesa di tacchino circa 400 g
- timo
- carote 2
- sedano 1 gambo piccolo
- cipolla 1
- rosmarino
- noce moscata
- pepe
- sale
- alloro
- prosciutto crudo 100 g
- succo di limone 1
- succo di arancia 1
- *salsa verde*
- olio extravergine di oliva
- vino bianco 3 bicchieri

PREPARAZIONE

- Lessate le carote intere per pochi minuti in modo che si ammorbidiscano
- Stendete le fette di prosciutto crudo sopra la fesa
- Tagliate le carote a fettine e adagiatele sopra al prosciutto
- Arrotolate la fesa e legate la carne insieme ad alloro, timo, salvia, rosmarino con dello spago da cucina
- Tagliate cipolla e sedano a dadini e soffriggeteli in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio
- Aggiungete il rotolo di fesa di tacchino e cuocetelo qualche minuto per ogni lato
- Versate il vino e lasciate evaporare.
- Continuate la cottura sino a quando la carne è cotta
- Salate pepate e una grattugiata di noce moscata
- Verso fine cottura aggiungete il succo di arancia e limone e fate addensare la salsina
- Tagliate la carne in fette di medio spessore e servite con la salsa verde e fettine di arancia.

il tempo di cottura è indicativo controllate con uno spiedo se infilzando non esce liquido è cotto.