

SECONDI DI POLLAME

Tacchino alle mandorle e funghi

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Petti di tacchino	2
Funghi coltivati	250 g
Mandorle sgusciate spellate	150 g
Sherry	10 cl
Tuorli d'uovo	4
Panna	20 cl
Limoni	3
Prezzemolo	1 ciuffo
Carote	2
Cipolla	1
Sedano	1 gambo
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Cospargete i petti di tacchino con sale e pepe, poi lessateli per 20 minuti in acqua bollente con un limone affettato, le carote, la cipolla il sedano e l'aglio mondati, quindi scolateli, conservando il brodo di cottura, e teneteli in caldo.
- 2 Pulite i funghi, affettateli e passateli in padella con l'olio e il prezzemolo, finché risulteranno ben rosolati.
- 3 Unite le mandorle, mezzo litro di brodo lasciato da parte, lo sherry e il succo dei limoni rimasti, e portate a ebollizione.
- 4 Sbattete i tuorli con la panna e, versando poco per volta il brodo preparato, fate cuocere a fuoco dolcissimo per circa 15 minuti, finché la crema si sarà addensata.



Servite i petti di tacchino affettati con la salsa preparata.