

SECONDI DI POLLAME

Arrosto di tacchino all'arancia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Fesa di tacchino	800 g
Panna	5 cl
Burro	30 g
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Arance	2
Cipolla	
Sedano	
Carota	
Farina	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Legate la carne con alcuni giri di spago bianco da cucina. In un tegame fate sciogliere il burro con due cucchiaini d'olio e rosolatevi cipolla, sedano e carota tritati.
- 2 Quando sono dorati adagiatevi il rotolo di fesa e giratela più volte in modo che colorisca da ogni parte. Intanto sbucciate le arance e sbollentate per alcuni minuti tre o quattro pezzetti di buccia.
- 3 Appena il tacchino risulta ben dorato bagnatelo con il vino e il succo delle arance filtrato al colino. Unite le scorzette sbollentate. Salate e pepate.
- 4 Lasciate cuocere a fuoco basso, coperto, per un'ora abbondante. Togliete la fesa dal recipiente, tagliatela a fettine e passatele su un piatto da portata.
- 5 Staccate il fondo di cottura con un po' d'acqua, se necessario addensatelo con un pizzico di farina, aggiungete la panna e insaporite con un po' di pepe.
- 6 Nappate con questa salsa le fettine e decorate il piatto con spicchi d'arancia pelati al vivo.

7

Vini di accompagnamento: Quando nelle preparazioni gli agrumi risultano predominanti sono consigliabili gli abbinamenti con vini bianchi corposi: Ronco Delle Acacie VdT Del Friuli, Poggio Alle Gazze VdT Di Toscana, Bianca Di Valguarnera VdT Di Sicilia.