



TACCHINO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g. circa di fesa di tacchino, tre arance, 30 g. di sedano, 30 grammi di cipolla, 30 g. di carota, 80 g. di yogurt greco, 30 g. di burro, mezzo bicchiere di vino bianco secco, dado granulare, un cucchiaio di zucchero, 1 foglia di alloro, sale e pepe, sale grosso.

Preparazione:

- Legate la carne con spago bianco perché non sformi, ungetela e strofinatela con sale grosso.
- Rosolate la carne a fuoco vivace, finché sarà ben colorita su tutti i lati, allora aggiungete un trito ottenuto con la carota, il sedano e la cipolla, l'alloro, poi bagnate con il vino bianco, dopo tre minuti con il succo delle tre arance, unite un pò di dado granulare, un cucchiaino di zucchero.
- Tagliate dalla buccia di un'arancia la parte gialla, tagliatela a filetti e sbollentate per due minuti, quindi aggiungeteli alla carne, incoperchiate e lasciate cuocere per circa 50 minuti (25 in pentola a pressione).
- Togliete il coperchio, lasciate consumare il sughetto a fuoco vivo, togliete la carne, aggiungete, mescolando, lo yogurt, regolate di sale e pepe.
- Slegate la carne, tagliatela tiepida a fette, servitela con il suo sughetto che deve essere un pò cremoso e fette di arancia disposte intorno al piatto.