

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di tacchino con salsa all'arancia e tortino di carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

6 fette di fesa di tacchino  
4 carciofi  
4 arance  
2 spicchi d'aglio  
poca farina  
una noce di burro  
poco prezzemolo tritato  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a bocconcini il tacchino ed infarinarlo.

Spremete le arance e ricavatene il succo.



- 2 In una padella insaporire l'olio con uno spicchio d'aglio e rosolare il tacchino a fuoco vivo, finchè sarà ben dorato.



- 3 Salare, pepare e sfumare con il succo d'arancia.



- 4 Nel frattempo tagliare sottilmente i carciofi e fateli saltare in un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, a fuoco vivace. Salateli e pepateli e lasciateli piuttosto croccanti.



- 5 Fate restringere il fondo di cottura e poco prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato-

Unite la noce di burro.



6 Servite con il tortino di carciofi, decorate con la salsa e completate con una macinata di pepe.

