

SECONDI PIATTI

Bocconcini di tacchino con salsa di peperone rosso e pesto di rucola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

3 fette di fesa di tacchino
1 peperone rosso
rucola
1 manciata di pinoli
olio extravergine d'oliva
riso basmati
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Fate cuocere il peperone tagliato e dadini in un filo d'olio per una decina di minuti. Frullate ed aggiustate di sale e pepe.

Preparate il pesto di rucola, frullandola insieme a sale grosso, olio e pinoli.

Tagliate il tacchino a bocconcini e cuocetelo sulla bisticchiera ben calda cosparsa di sale

grosso.





- 2 Componete il piatto versando le due salse in un bicchierino, riso basmati e il tacchino grigliato. Un pizzico di fior di sale alle erbe a piacere ed un filo d'olio.