

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.