

SECONDI PIATTI

Bocconcini in pastella al pistacchio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Bocconcini in pastella al pistacchio, da preparare con della fesa di tacchino ma facilmente declinabile con altre carni bianche come quella di pollo o di coniglio. Si tratta di gustosissimi bocconcini di carne panati con una panatura ai pistacchi e fritti accompagnati con una fresca crema di melanzane.

PER I BOCCONCINI

300 g di fesa di tacchino
30 g di granella di pistacchi
pangrattato
olio extravergine d'oliva
olio di semi
rosmarino
vino bianco
pepe di Sichuan
1 spicchio d'aglio.

PER LA CREMA DI MELANZANA

1 melanzana
timo
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a bocconcini il tacchino e marinarlo con il vino, l'olio, il rosmarino ed il pepe di Sichuan. Coprire con la pellicola e far riposare il più a lungo possibile. Tagliare a cubetti la melanzana e bollirla per 15 minuti in acqua salata. Scolarla e frullarla con olio extravergine d'oliva e il timo. Regolare di sale e di pepe.



- 2 Preparare una pastella fluida con acqua, farina e sale. Immergere il tacchino e passarlo nel pane grattato mescolato con i pistacchi.



- 3 Scaldare abbondante olio di semi, prestando attenzione a non superare il punto di fumo e friggere il tacchino. Scolarlo e metterlo su un foglio di carta assorbente o per fritti. Salare.



- 4 Mettere la crema di melanzane in due coppettine, decorare con un ciuffo di rosmarino fresco ed impiattare i bocconcini guarnendo con fette di limone e granella di pistacchio.