

SECONDI PIATTI

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

di: *Gnu*

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 cucchiaini 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.

