

SECONDI PIATTI

Involtini di tacchino al Cointreau

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PETTO DI TACCHINO fettine - 8

COINTREAU 1 bicchierino

ARANCE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALVIA 8 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

CUORE DI BRODO DELICATO 1

PREPARAZIONE

- 1 Lavate l'arancia e tagliatela a vivo ovvero tagliando la scorza arrivando fino alla polpa con un coltello affilato e ricavando degli spicchi di sola polpa tagliando ciascuno spicchio rimanendo con il coltello all'interno della pellicina bianca che divide gli spicchi. Riprendete la buccia dell'arancia e rimuovete la parte bianca da ciascun pezzo di buccia; tagliate metà scorza d'arancia a julienne e tritate finemente l'altra metà. Pestate le fettine di carne tra due fogli di carta forno con un pesta carne per assottigiarle.

Ponete su di un lato di ciascuna fettina uno spicchio d'arancia tagliato a vivo e una fogliolina di salvia.

Arrotolate la fettina ad involtino e fermatelo con uno stuzzicadenti.

Fate, ora, scaldare in una casseruola a bordi bassi l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e le scorze d'arancia tagliata a julienne.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare unite alla casseruola gli involtini e lasciate che si rosolino uniformemente.

Quando gli involtini saranno ben rosolati, sfumateli con un bicchierino di Cointreau e lasciate evaporare il liquore.

Unite alla preparazione una vaschetta di Cuore di Brodo Delicato Knorr e portate gli involtini a cottura con eventuale aggiunta d'acqua.

Quando gli involtini saranno cotti, toglieteli dalla casseruola e teneteli in caldo.

Unite al fondo di cottura degli involtini la scorza d'arancia tritata e fate ridurre il sugo.

Servite gli involtini nappandoli con la salsa appena realizzata.