SECONDI PIATTI

Petto di tacchino alla palatina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE da 120 g - 4

PROSCIUTTO CRUDO 4 fette

UOVA SODE 4

PANNA 100 ml

BRODO DI CARNE 300 ml

BURRO 50 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 2 cucchiai da tavola

CIPOLLE 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tritate la cipolla e tenetela da parte, battete leggermente le fette di tacchino fino ad appiattirle. Salate e pepate in giusta dose, quindi collocate su ciascuna fetta una fetta di

prosciutto crudo, un uovo tagliato a metà o a fettine.

Arrotolate le fette e legatele con uno spago da cucina.
Scaldate il burro in una casseruola, aggiungete le fette arrotolate e fatele dorare uniformemente a fuoco vivo per circa 10 minuti, quindi versate il brodo e lasciate cuocere a fuoco dolce per 40 minuti circa. Sgocciolate gli involtini, eliminate lo spago e teneteli da parte al caldo.
Diluite il concentrato di pomodoro in pari quantità di acqua calda, unitelo alla salsa di cottura, regolate di sale ed aggiungete la cipolla e la panna.

Lasciate cuocere la salsa per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, poi riunite la carne a riscaldare per qualche minuto, servite la carne con la sua salsa.