

SECONDI PIATTI

## Tacchino con carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di fesa di tacchino

2 carciofi

2 porri

1 arancia non trattata

1 limone

400 g di pelati

2 bicchieri di brodo

olio extravergine di oliva

prezzemolo

pepe

sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Fare un fondo con olio e porri a rondelle e far andare per 5 minuti.  
Aggiungere il tacchino tagliato a bocconcini e far rosolare a fuoco vivace per altri 5

minuti. Salare e pepare.



**2** Ricavare la buccia dall'arancia.



**3** Aggiungere al tacchino i pelati, il brodo bollente e la buccia d'arancia. Coprire e far cuocere a fuoco dolce per 20 minuti.

Pulire i carciofi e metterli in acqua acidulata.

Scolarli, tagliarli a fettine e aggiungerli al tacchino e far cuocere per altri 20 minuti.



4 Per ultimo aggiungere il prezzemolo tritato, aggiustare di sale e servire.



Ingredienti per 2 porzioni.

NOTE