Bocconcini di tacchino agli agrumi

Ingredienti

2,5 kg di petto di tacchino

200 g di succo di agrumi (limoni e arance)

Buccia di 2 limoni

Buccia di 2 arance

150 g di olio ex. v. oliva

20 g di burro

4-5 cucchiai di farina

300 g di vino bianco

300-500 g di brodo o fondo bianco comune

Sale e pepe qb

Procedimento

1. Parare e tagliare la carne in piccoli bocconcini (ca 20 g ognuno).

2. Con un pelapatate pelare l' arancia ed il limone, facendo attenzione a non prendere la parte bianca, quindi tagliare le scorze a julienne e sbollentarle per ca un minuto in acqua bollente salata. Spremere gli agrumi pelati per ricavarne il succo.

3. In una padella lionese o antiaderente riscaldare l'olio ed unire parte della carne infarinata, quanto basta a coprire il fondo della padella.

4. Alzare la fiamma e lasciare rosolare la carne da tutte le parti, mescolandola spesso. Condire con sale e pepe.

5. Dopo la rosolatura, sgocciolare la carne con l'aiuto del ragno e trasferirla in una placca da forno, quindi continuare a cuocere allo stesso modo la carne rimasta.

6. Sgrassare in parte il fondo di cottura ed aggiungere il burro e le zeste di agrumi. Lasciare rosolare le zeste per ca un minuto e deglassare con il vino bianco, quindi aggiungere il succo di agrumi e 1-2 mestoli di brodo.

7. Portare la salsa ad ebollizione, aggiustarla di sale e pepe e versala sulla carne.

8. Continuare la cottura in forno a 180°C per circa 20-30'.

Consigli & curiosità

a) La cottura può avvenire anche in casseruola.

Ricetta fornita dallo Chef A. Solillo