

INVOLTINI DI TACCHINO AL PROFUMO DI ARANCIA

Ingredienti

6 fette di petto di tacchino

8 fette di pancetta

2 coste di sedano

3 carote

uno scalogno

un rametto di rosmarino

60 gr. olio evo

200 gr. vino bianco

un'arancia

succo di un limone

sale e pepe

Preparazione

Prendere le fettine di carne, stendervi sopra una fettina di pancetta. Pulire le verdure, tritare le coste di sedano, il rosmarino e le carote con lame in movimento: vel. 4-5- per 10 sec.

Aggiungere 20 g di olio, sale e pepe, e rosolare per 3 min 100° vel 1. Mettere da parte.

Stendere un po' di verdure stufate sulle fettine di carne e chiuderle con un filo da cucina o con uno stuzzicadenti, posizionarle nel cestello dopo averle oliate e salate

Preparare nel boccale, un soffritto con scalogno e il rimanente olio 3 min 100° vel 4. Unire la buccia grattugiata e il succo dell'arancia, il succo di limone, sale e pepe e cuocere: 15 min 100° vel 1. A cottura ultimata, togliere il cestello e lasciare raffreddare gli involtini.

Tagliarli a fette e adagiarli su un piatto da portata. Frullare nel boccale il sugo di cottura 10 sec vel 4-5. Versare la salsa sulle fette di carne.



Di Ginger & Tomato