

ARROSTO DI TACCHINO CON VERDURE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- 0.50 dado da brodo
- 0.50 aglio
- sale
- rosmarino
- burro (50gr)
- prezzemolo
- 5 carote
- fesa di tacchino (600gr)
- pepe nero
- panna da cucina (150ml)
- Piselli Novelli Findus (400gr)

Come si prepara

Strofinare il tacchino con l'aglio, quindi rosolatelo in una casseruola con una noce di burro, 4 cucchiari di olio e un rametto di rosmarino.

Quando avrà preso colore su tutti i lati, bagnatelo con del brodo tiepido, ottenuto sciogliendo mezzo dado in 200 ml di acqua, e abbassate la fiamma.

Continuate la cottura per 1 ora e mezza circa, mescolando di tanto in tanto.

Pulite e lavate le carote, tagliatele a rondelle spesse circa 3-4 millimetri e mettetele a cuocere in una casseruola con una noce di burro e un paio di cucchiari di olio, uno spicchio d'aglio e mezzo bicchiere di acqua.

Dopo 15 minuti di cottura, regolate di sale e pepe e unite i Piselli Novelli Findus precedentemente scongelati.

Fate cuocere finché le verdure non saranno tenere, quindi unite la panna liquida e il prezzemolo tritato.

Tagliate l'arrosto a fettine sottili e sistematele in una pirofila.

Bagnatele con il sugo di cottura, distribuitevi sopra le carote e i Piselli Novelli Findus, passate in

forno a 180 gradi per circa 10 minuti e servite ben caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 100

Tabella nutrizionale

Valore energetico	139 kcal 582 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, leggera, light, new, feste, carni bianche, carne, tradizionale, pollame, arrosti, brasato, mediterraneo

