

## AVOCADO FARCITO AL TACCHINO

### Ingredienti

- farina (q.b.)
- mezzo dado da brodo
- sale
- burro (30g)
- paprika
- fesa di tacchino (250g)
- 2 avocado
- panna liquida (100ml)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (25g)

### Come si prepara

Tagliare gli avocado in due, nel senso della lunghezza, lasciando la buccia ed eliminando i semi.

In un tegame fondere il burro, togliere dal fuoco, aggiungere la farina e mescolare.

Rimettere sul fuoco, aggiungere il brodo, ottenuto con 1/4 di dado sciolto in 200 ml di acqua, la panna liquida e portare ad ebollizione, ottenendo così una salsa.

Lessare il petto di tacchino, tagliarlo a dadini e salare.

Mescolare i dadini di tacchino con la salsa preparata e aggiungere metà del Parmigiano Reggiano, in modo da ottenere un composto omogeneo.

Farcire gli avocado con il composto, cospargerli con il restante Parmigiano Reggiano e guarnirli con un pizzico di paprika.

Cuocere in forno a 120 gradi per 15 minuti, quindi servire.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tabella nutrizionale



Valore energetico	232 kcal 971 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

afrodisiaca, verdure, occasioni speciali, agrodolce, sfiziosa, pollame, frutta ripiena, avocado, piatto esotico