

TACCHINO ALL'ARRABBIATA

Ingredienti

- lardo (100g)
- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- un dado da brodo
- sale
- una cipolla
- burro (20g)
- 4 chiodi di garofano
- sedano (un gambo)
- mezza carota
- cosce di tacchino (800g)
- grappa (40ml)

Come si prepara

Bruciacchiate l'eventuale peluria sulle cosce di tacchino, poi lavatele ed asciugatele.

Tagliate a listarelle sottili il lardo e ponetele in una casseruola con il burro e l'olio.

Pulite e lavate la carota, la costa di sedano, la cipolla, indi tritate il tutto finemente, unitelo al lardo e fate appassire il preparato per cinque minuti a fuoco vivace.

Aggiungete le cosce di tacchino e lasciatele colorire leggermente da tutte le parti.

Salate, unite i chiodi di garofano e irrorate con la grappa lasciandola evaporare a fuoco vivo.

Preparate un brodo facendo sciogliere un dado in 500 ml di acqua bollente e, appena pronto versatene un mestolo sulla carne, coprite e fate cuocere per un'ora e mezza. Quando vedrete il sugo troppo ristretto, aggiungete altro brodo.

A cottura ultimata, levate le cosce dal tegame, affettatele e disponetele su un piatto da portata, irroratele con il fondo di cottura passato al colino e servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 60



Tabella nutrizionale

Valore energetico	206 kcal 862 kJ
-------------------	--------------------

Tags

carni bianche, carne, lardo, pollame, Tacchino all'arrabbiata