

CONTORNI

Insalata di tacchino

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

Ingredienti (per 2 persone)

Petto di tacchino

250 gr

Insalata Rossa

150 gr

Maionese

125 gr

Indivia Riccia

100 gr

Pecorino Riserva Nera

100 gr

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Rucola

50 gr

Songino

50 gr

Senape di Digione

50 gr

Anacardi

25 gr

Miele millefiori

20 gr

Prezzemolo

1 ciuffo

Aglio

1 spicchio

Carota

1 intera

Peperoncino rosso

1 intero

Descrizione

L'insalata di tacchino è un antipasto molto goloso, sfizioso e saporito anche e soprattutto se servito freddo. La protagonista di questo piatto è la carne di tacchino che verrà saltata in padella e insaporita con del peperoncino e qualche verdura. Il tacchino, così preparato, sarà poi servito su un letto di insalate miste ed insaporito da scaglie di Pecorino Riserva Nera Cademartori e da una salsa a base di senape di Digione. Scoprite tutti i dettagli per preparare questa deliziosa insalata di tacchino! Per preparare l'insalata di tacchino, iniziate pulendo e mondando bene l'insalata rossa, l'indivia riccia, il songino e la rucola. Tagliate le foglie delle diverse insalate in modo più o meno uniforme. Tagliate i petti di tacchino in bocconcini piuttosto regolari e mettete da parte; quindi dividete il peperoncino a metà e privatelo dei semi.

In una padella antiaderente, mettete a scaldare un filo di olio extravergine d'oliva e poi aggiungete uno spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato. Unite il peperoncino e fate saltare un paio di minuti, poi aggiungete i bocconcini di tacchino e fateli cuocere per 10 minuti rigirandoli spesso. Tritate gli anacardi in modo piuttosto grossolano e tostateli in una padella antiaderente fino a quando non si saranno scuriti. Intanto, pelate e lavate la carota e riducetela a dadini molto piccoli; tritate finemente il prezzemolo. In una ciotola unite i bocconcini di tacchino, gli anacardi tostatati, i dadini di carota e il prezzemolo; quindi mescolate bene. In una ciotolina miscelate la senape di Digione con il miele e la maionese. Mescolate bene per far amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiungete metà della salsa preparata al tacchino e fate legare bene tutti gli ingredienti. Su di un piatto disponete le verdure in foglia per creare un letto, sopra adagiatevi i bocconcini di tacchino e terminate con della salsa alla senape. Adesso non vi resta che completare questa gustosa insalata di tacchino aggiungendo il Pecorino Riserva Nera Cademartori in scaglie.