

## 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.