

SECONDI

# Caramelle di tacchino al Taleggio

Difficoltà 

## Ingredienti (per 2 persone)

Per le caramelle:

**Tacchino**

2 cosce

**Sedano**

1 costa

**Carota**

1

**Cipolla bianca**

1

**Vino bianco secco**

1/2 bicchiere

**Uova**

5

**Farina**

500 g

**Taleggio Cademartori**

300 g

Per la crema di castagne e alloro:

**Castagne**

250 g già cotte al naturale

**Alloro**

2 foglie

**Panna fresca**

100 ml

**Brodo di verdure**

Per il brodo di verdure:

**Sedano**

2 coste

**Carote**

2

**Cipolla**

1

**Pomodori San Marzano**

2

**Prezzemolo**

5 gambi

**Melagrana fresca**

1

## Descrizione

Per realizzare la crema di castagne, bisogna cuocere le castagne al vapore con alloro, brodo vegetale e crema di latte per 5 minuti.

Frullando le castagne si realizzerà una crema che potrete riscaldare a bagno maria quando dovrete realizzare il piatto.

Il ripieno è un ragù di tacchino con sedano, carota, cipolla, vino bianco, brodo vegetale e il tacchino a pezzettini. Rosolate il tutto per un'ora. Una volta realizzato il ripieno, frullate il tutto.

Prendete la pasta e tirate la sfoglia molto sottile, realizzate dei piccoli quadrati.

Prendete un po' di ripieno, aggiungete il Taleggio Dop e inseritelo al centro del quadratino. Aggiunta la farcitura chiudete la pasta, e schiacciate bene ai lati, così da creare una caramella.

Per cuocere le caramelle, fate bollire il brodo vegetale e aggiungete le caramelle. Lasciate cuocere per qualche minuto e poi saltate in padella con del burro e salvia.

Una volta cotte le caramelle, impiattate aggiungendo il melograno che darà al piatto una nota dolce ma allo stesso tempo fresca.