ARROSTO DI TACCHINO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di tacchino
- 5 cl di panna
- 30 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 arance
- cipolla
- sedano
- carota
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Legate la carne con alcuni giri di spago bianco da cucina.

In un tegame fate sciogliere il burro con due cucchiaini d'olio e rosolatevi cipolla, sedano e carota tritati. Quando sono dorati adagiatevi il rotolo di fesa e giratela più volte in modo che colorisca da ogni parte.

Intanto sbucciate le arance e sbollentate per alcuni minuti tre o quattro pezzetti di buccia.

Appena il tacchino risulta ben dorato bagnatelo con il vino e il succo delle arance filtrato al colino.

Unite le scorzette sbollentate.

Salate e pepate.

Lasciate cuocere a fuoco basso, coperto, per un'ora abbondante.

Togliete la fesa dal recipiente, tagliatela a fettine e passatele su un piatto da portata.

Staccate il fondo di cottura con un po' d'acqua, se necessario addensatelo con un pizzico di farina, aggiungete la panna e insaporite con un po' di pepe.

Nappate con questa salsa le fettine e decorate il piatto con spicchi d'arancia pelati al vivo.