ARROSTO DI TACCHINO CON UVA E CAROTINE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di fesa di tacchino arrotolata
- 100 g di uva bianca
- 100 g di uva nera
- 4 carote piccole tenere
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1/2 noce di burro
- 1 cucchiaino di farina
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Raschiate e lavate le carotine, poi tagliatele a dadini.
Lavate gli acini di uva e asciugateli.
In una casseruola scaldate l'olio, adagiatevi la fesa e fatela rosolare.
Spruzzatela con metà del vino e fatela cuocere per 1 ora e un quarto aggiungendo man mano il restante vino.
A metà cottura unite i dadini di carota e il concentrato di pomodoro diluito con mezzo bicchiere di acqua.
Salate, pepate e finite di cuocere.
Tagliate a metà gli acini e uniteli alla carne 10 minuti prima del termine.
Affettate il tacchino e disponetelo su un piatto da portata.
Sollevate dal sugo le carotine e l'uva e disponetele intorno alla carne.
Aggiungete al fondo di cottura nella casseruola il burro maneggiato con la farina, fatelo sciogliere nel sugo, aggiungete mezzo mestolino di brodo e, mescolando, cuocete per 5 minuti.
Versate sulla carne e servite ben caldo.