## **DINDO BOLLITO IN SALSA**

	Ingredienti	per	6	persone
--	-------------	-----	---	---------

- 2000 g di tacchino a pezzi
- carota
- cipolla
- rapa
- sale
- 1 cucchiaio di farina
- 40 g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 limone
- 20 cl panna

Ponete in acqua fredda salata i pezzi di tacchino e le verdure e lasciate cuocere circa due ore.

Intanto fate sciogliere a fuoco dolce il burro, amalgamatelo con un cucchiaio di farina, mescolate e non fate colorire; bagnate con un po' di brodo del tacchino e cuocete 15 minuti.

La salsa deve risultare abbastanza cremosa.

Ritirate dal fuoco, aggiungete la panna, i tuorli e il succo di limone.

Disponete i pezzi di tacchino su un piatto da portata, copriteli con la salsa e servite subito.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 3 July, 2025, 13:38