TACCHINO AGLI ANACARDI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto dl tacchino;
- 500 g di carote;
- 500 g di cipolle;
- noce moscata;
- limone;
- olio dl oliva;
- sale;
- pepe,
- una manciata di anacardi.

Tagliate per lungo, a striscioline, il petto di tacchino. Mettetelo a marinare per due ore con limone spremuto, un pizzico di noce moscata, olio, sale e pepe. Grattugiate tutte le cipolle e tutte le carote, quindi soffriggete separatamente a fuoco molto basso. In una teglia da forno, disponete il tacchino marinato e cuocetelo in forno per 20 minuti a 150°. Quando il tacchino è pronto, versateci sopra carote e cipolle che avrete messo insieme e fatto insaporire con un pizzico di noce moscata. Cospargetelo, infine, con gli anacardi sbriciolati.