

# TACCHINO FIORITO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 fette di petto di tacchino,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano prezzemolo,
- 1 cipolla,
- 1 dado,
- 1 dado per gelatina,
- ravanelli.

Fate lessare sei fette di tacchino spesse ma non grandi in acqua insaporita con verdure per brodo e un dado. Quando saranno cotte, scolatele dal brodo, dal quale avrete tolto le verdure, e con un paio di forbici ritagliate le fette in modo da avere dei pezzi uniformi.

Nel brodo sciogliete il dado per gelatina e fatela raffreddare qualche minuto nel congelatore.

Formate su di un piatto largo una specie di fiore del quale le fette di tacchino saranno i petali, spennellateli con la gelatina parecchie volte e decorate con fiori di ravanelli.

Tritate la gelatina rimasta e inseritela tra un petalo e l'altro.