

OSSIBUCHI DI TACCHINO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carote,
- 2 cipolle,
- 4 ossibuchi di tacchino (800 g),
- farina,
- 2 pezzetti di cannella,
- un cucchiaino di semi di anice,
- 2 rametti di timo,
- un rametto di mirto,
- un bicchierino di Brandy,
- 2,5 dl di brodo,
- 2 cucchiari rasi di curry,
- 3 rametti di menta,
- la buccia di un'arancia,
- burro,
- olio extravergine di oliva,
- sale e pepe.

Per accompagnare:

- carciofi,
- zucchine,
- carote.

Mondate le carote, sbucciate le cipolle e tagliatele a dadini di un cm. Infarinate gli ossibuchi e rosolateli sui due lati in una larga padella con 40 g di burro e 3 cucchiari di olio. Trasferiteli in un piatto e teneteli in caldo; nella padella versate le verdure, la cannella, i semi di anice, il timo e il mirto e fate dorare su fuoco vivace mescolando spesso. Mettete di nuovo la carne nella padella, portate a bollore, poi bagnate con il Brandy e fate evaporare. Continuate la cottura per 8 minuti circa aggiungendo il brodo ben caldo in cui avrete sciolto il curry e regolate di sale e pepe.

Tritate finemente la menta con la buccia di arancia privata della parte bianca, spolverizzate sulla carne e servite.

Accompagnate con un'insalata preparata con 2 zucchine e 3 carote a julienne, 2 carciofi a spicchi sottili e condita con una vinaigrette a base di olio extravergine di oliva, succo di lime o limone, sale e pepe verde macinato.