

Petto di tacchino con finocchi all'arancia

Secondo piatto

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 filetti di petti di tacchino da 100 gr l'uno
- 6 arance
- 3 finocchi
- Aneto q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Cuocere il tacchino in padella ben calda.

Lavare e tagliare finemente i finocchi.

Spremere le arance e creare un'emulsione con succo di arancia, olio e sale.

Disporre i finocchi a fettine al centro del piatto e unire il tacchino scaloppato a fettine sottili.

Ultimare con l'emulsione all'arancia e l'aneto.

