Tagliata di tacchino agli agrumi

Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Spiana la carne con un batticarne, distribuiscivi sopra le foglie di salvia e arrotola formando degli involtini, legali con dello spago da cucina. In una padella fai dorare l'aglio a fettina con 3 cucchiai di olio; rosolavi gli involtini rigirandoli, spruzzali di vino, regola di sale e cuoci coperto per 10. Nel frattempo pela la vivo i pompelmi e l'arancia e ricavane gli spicchi senza pellicine; fai a fettine il lime e il cetriolo; lava la rucola. Elimina lo spago dalla carne e tagliala a fettine, suddividi in 4 piatti gli agrumi, il cetrioli e il l ime con la rucola spezzettata e disponi la centro le fettine di tacchino.

In una ciotola prepara una vinaigrette con l'olio rimasto, la senape e un pizzico di sale e versala sulla carne.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di fesa di tacchino a fette
- salvia
- 2 spicchi d'aglio
- 7 cucchiai di olio EV
- 2,5 dl di vino bianco secco
- 1 pompelmo rosa
- 1 pompelmo giallo
- 1 arancia
- 1 lime
- 1 cetriolo
- rucola
- 1 cucchiaio di senape dolce
- sale