

SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

Cerco sempre di usare solo prodotti di stagione, salvo richieste, penso che non abbia molto senso accanirsi ad andare contro natura solo per il piacere di mangiare una zucchina a dicembre di certo il gusto e anche il costo non sono quelli di luglio.. ma ovviamente è solo la mia opinione... stasera la verdura di stagione è il cavolfiore, ho preso questa ricetta dall'ultimo numero di *ALICE*, la ricetta originale alla fine prevede l'inserimento dello zafferano io non l'ho usato perchè preferivo mantenere un gusto più rustico e "Italiano"
<http://greenme.it/mangiare/di-stagione/6839-frutta-verdura-stagione-febbraio>

SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

(ingredienti per 4 persone)

600 gr di petto di tacchino

cavolfiore

2 carote

1 costa di sedano

1/2 cipolla

100 ml di panna (*la ricetta originale ne prevede 300*)

prezzemolo

1/2 bicchiere di vino bianco

1 tazza di brodo

farina

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Lavate carote e sedano mondateli e riducete a piccoli cubetti assieme alla cipolla, mettete a soffriggere in una padella con un filo d'olio d'oliva.

Tagliare i petti di tacchino a cubetti passarli nella farina unirli al soffritto e far rosolare, aggiungete le cimette del cavolfiore e dopo qualche minuto sfumare col vino bianco, lasciare evaporare e allungare con il brodo brodo (la quantità di brodo comunque va dosata in base a quanto sono grandi i pezzi di cavolfiore, più sono grandi più impiegheranno a cuocere e più brodo sarò necessario, il mio ha impiegato 40 minuti a cuocere) aggiungete anche la panna e lasciar cuocere circa mezz'ora. Regolate di sale e pepe, cospargete con

prezzemolo tritato e servite.

