

SCALOPPINE ALL' ARANCIA E CURRY CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI

Ho un'amica che va matta per i viaggi.. come me del resto, ogni volta che se ne va da qualche parte, se puo, mi porta un ricordino culinario, e quando è andata in India mi ha prtato un bel barattolino di curry.. non lo uso molto spesso ma è un peccato perchè mi piace moltissimo, ha un sapore piuttosto delicato e non è particolarmente piccante.

Quando utilizzo queste spezie mi immagino un po il luogo da cui provengono e inizio a viaggiare con la mente.. lo faccio decisamente spesso, soprattutto quando non riesco a dormire perchè penso al lavoro o a qualche "problema" allora distolgo i pensieri e faccio finta di essere in qualche posto che mi piacerebbe tanto visitare, a parte che a me fantasticare piace moltissimo, poi per me è stata una bella scoperta per riuscire ad addormentarmi serenamente!!! Praticamente posso dire che ormai "ho visitato" una gran parte del mondo ;-)))

Questo mese la ricetta per l'MTC è stata proposta dalla fantastica Elisa, e devo dire che con gli argomenti son stata fortunata anche questa volta perchè a me la carne piace molto e la scaloppina è una delizia, seguite i suoi suggerimenti preziosissimi per la preparazione di questa fantastica portata!!!

Ho preparato una scaloppina all'arancia e curry, accompagnata da zucchine condite con un pesto di anacardi che sinceramente ho inventato sul momento un po a caso e non mi sarei mai aspettata che fosse deliziosa e sorprendente!!



**SCALOPPINE ALL'ARANCIA E CURRY
CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI**

250 gr di petto di tacchino sottile

1/2 arancia rossa

vino bianco

250 ml di brodo vegetale

1/2 cucchiaino di curry

burro chiarificato

olio evo

sale

farina q.b.

2 zucchine

per il pesto di anacardi

10-12 anacardi

2 cucchiaini di olio evo
2 cucchiaini di succo di arancia
2 cucchiaini della salsa delle scaloppine
un cucchiaino di prezzemolo tritato

Coprite la carne con della pellicola trasparente e battetela per assottigiarla, cospargetela da entrambe le parti con della farina. In una padella mettete a scaldare del burro chiarificato, poi mettete le scaloppine a cuocere pochi minuti per parte, salate toglietele dalla padella e deglassare con una tazzina di succo d'arancia e due cucchiaini di vino bianco, lasciate appena restringere e unite il brodo vegetale caldo nel quale avrete sciolto il curry. Rimettete le scaloppine in padella e lasciate cuocere qualche minuto ma senza che la salsa si asciughi troppo!!

Nel frattempo grigliate le zucchine. Per il pesto riunire tutti gli ingredienti in un mixer e frullate finchè si sarà creata una salsa abbastanza omogenea!

Servite le scaloppine con le zucchine e condite con il pesto.





con questa ricetta partecipo all'MTC di giugno

APPELLO: "Si cercano insegnanti che volontariamente diano una mano per i periodo di luglio e agosto presso i centri scolastici estivi delle zone terremotate. I ragazzi avranno un'età compresa fra i 3 e i 14 anni. Il progetto si chiama INSIEME LA SCUOLA NON CROLLA. Per aderire l'email di riferimento è insiemelascuolanoncrolla@flcgil.it

Chiedo per favore a tutti i miei contatti di incollare questo link nella loro bacheca. Almeno un insegnante, nella lista amici di ciascuno, c'è sempre."