

TACCHINO AL BALSAMICO CON PATATE ALLA SENAPE

Le amiche spesso mi chiedono idee su cosa preparare la sera per cena perchè dicono che l'unica cosa a cui loro pensano è la bisteccina con l'insalata, a parte la mia amica della pizza che sa fare solo quella aahhhh, beh confesso che anche io tante sere non so cosa preparare, sarà che per quello che vorrei fare magari non ho gli ingredienti, sarà che a volte la preparazione dei secondi richiede molto tempo.. insomma spesso mi trovo ad improvvisare e spesso mangio la famosa bisteccina con insalata o un'omlette o la minestrina in brodo, eppure mi sento chiedere con stupore "scusa ma tutte quelle cose che pubblichiamo le mangiate solo voi due??" io rimango un'attimo in silenzio e penso "sembra che mangiamo così tanto??" ma io dico voi non mangiate almeno tre volte al giorno?? io pubblico una ricetta ogni 3-4 giorni.. non mi sembra di abbuffarmi!! Ma probabilmente chi sta dall'altra parte recepisce in modo diverso.. tornando al discorso cene tempo fa ho preparato questo secondo a mio parere semplice ma davvero buono, mi sono ispirata da una ricetta di Donna Hay ma ho cambiato le dosi e qualche ingrediente di marinatura e la salsa l'ho fatta a modo mio.



**TACCHINO MARINATO AL BALSAMICO
CON PATATE ALLA SENAPE**

2 petti di tacchino da 200 gr

50 ml di aceto balsamico di Modena

60 ml di succo di limone

100 ml di acqua

2 cucchiaini di zucchero

2-3 pizzichi di sale

salvia

1 spicchio d'aglio

olio evo

per le patate

4 patate piccole
10 gr di senape
50 gr di panna
5 gr di succo di limone
sale, pepe

In una terrina mettete l'aceto, l'acqua, il succo di limone, lo zucchero, il sale, l'aglio a spicchi tagliati a metà e la salvia, mescolate bene e adagiatevi i petti di tacchino, lasciate marinare 20 minuti, se non fossero completamente coperti lasciate marinare circa 10-15 minuti per parte. Scolateli e grigliateli e condite con un filo di olio evo. Mentre la carne si marina lessate la patate lasciandole sode, scolatele e sbucciatele, tagliatele a rondelle spesse. Per la salsa, mescolate assieme la panna, la senape, il succo di limone sale e pepe, condite le patate appena prima di servire facendo attenzione a non romperle.





ombelicodivenere.blogspot.it