

Blanquette Di Tacchino

Private la carne di tacchino della pelle e tagliatela a cubetti. Pulite gli ortaggi per il bouquet garni, riduceteli in pezzi di uguale lunghezza e legateli assieme. Inserite nella cipolla i due chiodi di garofano e la foglia d'alloro. Private la carne di tacchino della pelle, tagliatela a cubetti di 3 cm di lato e fatela scottare in una casseruola con acqua salata. Riportate a ebollizione e lasciate cuocere fino a quando sulla superficie dell'acqua si forma della schiuma, dopodich? scolate la carne. Mettete lo scolapasta con la carne di tacchino sotto il getto dell'acqua fredda e lavatela con cura. Ponete in una casseruola il brodo, la carne, il bouquet garni, la cipolla e una presa di sale e portate a ebollizione. Lasciate cuocere per un'ora a calore moderato, quindi scolate la carne raccogliendo il brodo in una casseruola; separate la carne dalle verdure. Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola pulita, unite la farina e lasciatela soffriggere a calore moderato per alcuni minuti, mescolando continuamente. Bagnate il soffritto con il vino bianco e fate cuocere senza mai smettere di mescolare fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo. Versate nella casseruola anche il fondo di cottura della carne e portate a ebollizione, mescolando sempre con una frusta. Lasciate cuocere a calore moderato per 12 minuti, dopodich? unite la panna e fate ridurre il composto per qualche minuto. Insaporite con sale, pepe e succo di limone, mettete la carne nella salsetta preparata e fatela scaldare a calore moderato. Mescolate in una scodella il tuorlo d'uovo con la panna leggermente montata fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungetelo alla preparazione e servite. A piacere, potete arricchire la blanquette con vari tipi di ortaggi, quali asparagi, cavolfiori, funghi, cipolline, o addirittura con dei frutti. NOTA: questa ? una ricetta base, che pu? essere usata per preparare la blanquette con ogni tipo di pollame, sostituendo la carne di tacchino con un quantitativo identico di carne di un'altra qualit?.

Ingredienti

800 G Coscia Di Tacchino Disossata
1/2 Cipolla
2 Chiodi Di Garofano
1 Foglia Alloro
150 Cl Brodo Di Pollo
Sale
Pepe Bianco
10 G Burro
10 G Farina
12 Cl Vino Bianco
12 Cl Panna
Alcune Gocce Succo Di Limone
Per Il Bouquet Garni:
30 G Carote
30 G Sedano
30 G Rapa
30 G Porro
1 Rametto Prezzemolo
Per Legare:
1 Tuorlo D'uovo
2 Cucchiari Panna Leggermente Montata

Note

Preparazione: 40 minuti.