

DINDO BOLLITO IN SALSA

Ingredienti per 6 persone:

- 2000 g di tacchino a pezzi
- carota
- cipolla
- rapa
- sale
- 1 cucchiaio di farina
- 40 g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 limone
- 20 cl panna

Ponete in acqua fredda salata i pezzi di tacchino e le verdure e lasciate cuocere circa due ore.

Intanto fate sciogliere a fuoco dolce il burro, amalgamatelo con un cucchiaio di farina, mescolate e non fate colorire; bagnate con un po' di brodo del tacchino e cuocete 15 minuti.

La salsa deve risultare abbastanza cremosa.

Ritirate dal fuoco, aggiungete la panna, i tuorli e il succo di limone.

Disponete i pezzi di tacchino su un piatto da portata, copriteli con la salsa e servite subito.