

TACCHINO AL TIMO E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di petto di tacchino
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di farina
- 30 cl di olio vegetale (o acqua)

Per la salsa:

- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 1 cucchiaio di timo
- sale

Lavate i capperi sotto acqua corrente privandoli di tutto il sale, scolateli, asciugateli con un canovaccio e tritateli. In una casseruola su fuoco moderato fate scaldare l'olio.

Intanto tagliate il petto di tacchino in 4 pezzi e cospargeteli con un pizzico di sale da entrambe le parti.

Adagiateli nella casseruola e fateli leggermente rosolare senza far prendere loro colore.

Spolverateli poi di farina, mescolando accuratamente, quindi versate il brodo vegetale o l'acqua in quantitativo sufficiente per coprire il tutto e lasciate cuocere a fuoco moderato.

Quando il liquido di cottura sarà ridotto alla metà, togliete i pezzi di petto di tacchino e teneteli in caldo tra due piatti precedentemente riscaldati.

Aggiungete nella casseruola, ancora sul fuoco, i capperi e il timo fresco lavato e asciugato con un canovaccio.

Fate scaldare per un minuto, mescolando con un cucchiaio di legno per staccare il fondo di cottura.

Togliete la salsa dal fuoco e, sempre mescolando, aggiungete il succo di limone, versatela sul petto di tacchino e servite caldo.