

CREMA DI TACCHINO CON CETRIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ossi di tacchino,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 30 g di brunoise di cipolla,
- 50 g di sedano,
- 50 g di carota,
- 100 g di cetriolo,
- 40 g di burro,
- 20 g di farina,
- 100 cl di brodo di tacchino,
- 5 grani di pepe,
- 2 rametti di prezzemolo,
- 12 cl di panna,
- 100 g di brunoise di cetriolo,
- 150 g di petto di tacchino lessato o arrosto,
- 4 rametti di aneto.

In una padella con l'olio caldo fate rosolare gli ossi di tacchino per 5 minuti a fuoco vivo, poi levateli dal recipiente e lasciateli sgocciolare.

Tagliate a dadini il cetriolo, il sedano e le carote, ponete tutti gli ortaggi in una casseruola con 20 g di burro fuso, unite la brunoise di cipolla e fateli soffriggere a fuoco dolcissimo, fino a quando saranno morbidi.

Cospargeteli con la farina, fate insaporire anch'essa per alcuni minuti, poi versate nella casseruola il brodo di tacchino, unite il pepe, il prezzemolo e gli ossi e fate cuocere a fiamma bassa per circa mezz'ora.

Trascorso il tempo indicato aggiungete la panna e portate ad ebollizione, infine passate la crema attraverso un setaccio fine, raccogliendo il ricavato nello stesso recipiente di cottura.

Fate rosolare la brunoise di cetriolo in una padella con il resto del burro, a fuoco dolce per 5 minuti, poi aggiungetela alla crema insieme al petto di tacchino tagliato a dadini.

Servite la crema calda, guarnita con i rametti di aneto.