
TACCHINO ALLE MANDORLE E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di tacchino,
- 250 g di funghi coltivati,
- 150 mandorle sgusciate e spellate,
- 100 ml di sherry,
- 4 tuorli d'uovo,
- 200 ml di panna,
- limone n°3,
- un ciuffo di prezzemolo,
- carota n° 2,
- una cipolla,
- un gambo di sedano,
- uno spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe.

Cospargete i petti di tacchino con sale e pepe, poi lessateli per 20 minuti in acqua bollente con un limone affettato, le carote, la cipolla il sedano e l'aglio mondati, quindi scolateli, conservando il brodo di cottura, e teneteli in caldo. Pulite i funghi, affettateli e passateli in padella con l'olio e il prezzemolo, finchè risulteranno ben rosolati. Unite le mandorle, mezzo litro di brodo lasciato da parte, lo sherry e il succo dei limoni rimasti, e portate a ebollizione. Sbattete i tuorli con la panna e, versando poco per volta il brodo preparato, fate cuocere a fuoco dolcissimo per circa 15 minuti, finchè la crema si sarà addensata.

Servite i petti di tacchino affettati con la salsa preparata.