



Arrosto di tacchino con uva e carotine

[Del 17/07/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 800 g di fesa di tacchino arrotolata, 100 g di uva bianca, 100 g di uva nera, 4 carote piccole tenere, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1/2 noce di burro, 1 cucchiaino di farina, 3 cucchiai di olio d'oliva, sale, pepe

Raschiate e lavate le carotine, poi tagliatele a dadini. Lavate gli acini di uva e asciugateli. In una casseruola scaldate l'olio, adagiatevi la fesa e fatela rosolare. Spruzzatela con metà del vino e fatela cuocere per 1 ora e un quarto aggiungendo man mano il restante vino. A metà cottura unite i dadini di carota e il concentrato di pomodoro diluito con mezzo bicchiere di acqua. Salate, pepate e finite di cuocere. Tagliate a metà gli acini e uniteli alla carne 10 minuti prima del termine. Affettate il tacchino e disponetelo su un piatto da portata. Sollevate dal sugo le carotine e l'uva e disponetele intorno alla carne. Aggiungete al fondo di cottura nella casseruola il burro maneggiato con la farina, fatelo sciogliere nel sugo, aggiungete mezzo mestolino di brodo e, mescolando, cuocete per 5 minuti. Versate sulla carne e servite ben caldo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]