



Blanquette di tacchino

[Del 21/12/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 800 g di coscia di tacchino disossata, 1/2 di cipolla, 2 chiodi di garofano, 1 foglia di alloro, 150 cl di brodo di pollo, sale, pepe bianco, 10 g di burro, 10 g di farina, 12 cl di vino bianco, 12 cl di panna, alcune gocce di succo di limone, per il bouquet garni: 30 g di carote, 30 g di sedano, 30 g di rapa, 30 g di porro, 1 rametto di prezzemolo - per legare: 1 tuorlo d'uovo, 2 cucchiaini di panna leggermente montata

Private la carne di tacchino della pelle e tagliatela a cubetti. Pulite gli ortaggi per il bouquet garni, riduceteli in pezzi di uguale lunghezza e legateli assieme. Inserite nella cipolla i due chiodi di garofano e la foglia d'alloro. Private la carne di tacchino della pelle, tagliatela a cubetti di 3 cm di lato e fatela scottare in una casseruola con acqua salata. Riportate a ebollizione e lasciate cuocere fino a quando sulla superficie dell'acqua si forma della schiuma, dopodichè scolate la carne. Mettete lo scolapasta con la carne di tacchino sotto il getto dell'acqua fredda e lavatela con cura. Ponete in una casseruola il brodo, la carne, il bouquet garni, la cipolla e una presa di sale e portate a ebollizione. Lasciate cuocere per un'ora a calore moderato, quindi scolate la carne raccogliendo il brodo in una casseruola; separate la carne dalle verdure. Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola pulita, unite la farina e lasciatela soffriggere a calore moderato per alcuni minuti, mescolando continuamente. Bagnate il soffritto con il vino bianco e fate cuocere senza mai smettere di mescolare fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo. Versate nella casseruola anche il fondo di cottura della carne e portate a ebollizione, mescolando sempre con una frusta. Lasciate cuocere a calore moderato per 12 minuti, dopodichè unite la panna e fate ridurre il composto per qualche minuto. Insaporite con sale, pepe e succo di limone, mettete la carne nella salsetta preparata e fatela scaldare a calore moderato. Mescolate in una scodella il tuorlo d'uovo con la panna leggermente montata fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungetelo alla preparazione e servite. A piacere, potete arricchire la blanquette con vari tipi di ortaggi, quali asparagi, cavolfiori, funghi, cipolline, o addirittura con dei frutti. NOTA: questa è una ricetta base, che può essere usata per preparare la blanquette con ogni tipo di pollame, sostituendo la carne di tacchino con un quantitativo identico di carne di un'altra qualità.



[Home](#) • [Cerca](#) • [Cosa c'e' nella dispensa?](#) • [Invia ricette!](#) • [4 chiacchiere](#) • [Menu' speciali](#) • [Contattaci](#)

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