
Saccottini di tacchino con farcia di olive in salsa di senape

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Di forma ovoidale, con la buccia liscia e lucente, le olive, sono tra gli alimenti che caratterizzano, più di altri, la nostra penisola. I frutti dell'ulivo offrono la loro polpa per i vari usi di cucina, infatti, sia sotto forma di olio che intere, sono sempre presenti sulle nostre tavole. Ho pensato di utilizzare le olive per farcire delle fettine di petto di tacchino creando, così, un piatto semplice da preparare ma di indubbio effetto sui nostri ospiti.

INGREDIENTI Per la farcia di olive: 100 grammi di olive nere denocciolate, 100 grammi di mollica di pane, ? bicchiere di latte, 150 grammi di funghi, 1 carota, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, prezzemolo, timo, salvia, origano, q.b. di sale e di pepe nero. Per i saccottini: 500 grammi di petto di tacchino, 12 fettine di speck, farina, 20 grammi di burro, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco. Per la salsa di senape: 1 porro, 3 cucchiaini di senape, 100 grammi di panna fresca, 50 grammi di burro, 1 cucchiaino di miele, mezzo peperoncino, un pizzico di sale. Per la presentazione: 4 olive nere, qualche foglia di insalata verde.

PREPARAZIONE Per la farcia di olive: Far dorare uno spicchio di aglio in poco olio extravergine d'oliva, aggiungere le carote tagliate a julienne, i funghi tagliati grossolanamente, cuocere a fuoco moderato e portare a cottura. Aggiungere le olive nere denocciolate, la mollica di pane sbriciolata, mezzo bicchiere di latte, la salvia, il timo, l'origano ed il prezzemolo tritati, regolare di sale e di pepe. Cuocere per altri 5 minuti, quindi frullare. Se il composto risultasse troppo liquido, aggiungere una manciata di mollica di pane, viceversa, aggiungere un goccio di latte. Per i saccottini: Farsi preparare dal macellaio 12 fettine di petto di tacchino di forma quadrata, di circa 10 centimetri di lato. Infarinare i "quadrati" di petto di tacchino, riempire ogni fettina con la farcia di olive e chiudere i saccottini, rivestirli con le fettine di speck e fermarli con degli stecchini. In una padella far sciogliere il burro con due cucchiaini di olio e farvi dorare i saccottini di tacchino, avendo l'accortezza di rigirarli da ogni lato. Regolare di sale e di pepe. Versare il vino, alzare la fiamma per farlo evaporare, quindi portare a cottura a fuoco moderato. Per la salsa di senape: Far appassire in 50 grammi di burro il porro finemente tritato, aggiungere il fondo di cottura dei saccottini, la senape, il miele, un pizzico di peperoncino e regolare di sale. Cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti, aggiungere la panna fresca ed amalgamare con cura.

PRESENTAZIONE Presentare direttamente nei piatti tre saccottini per ospite, distribuire in superficie la salsa di senape e decorare con delle olive nere ed alcune foglie di insalata verde. Servire ben caldo.