



CUCINA CON NOI!

Filetto di tacchino al limone con taccole e patate

Stai cercando un'alternativa al classico tacchino alla griglia? Prova questa variante al forno al profumo di limone. Accompagna il filetto di tacchino con un contorno di patate e taccole per rendere la tua cena ancora più gustosa.

INGREDIENTI

500 g di Taccole e Patate Orogel

400 g di petto di tacchino in fette

125 g di yogurt naturale

1 cucchiaio di senape dolce

1 limone e 2 cucchiaini di succo

erbe o fiori di sambuco



30



4



Facile



Secondi Piatti



Padella

Preparazione

- 1 Disporre le fette di tacchino su una teglia da forno e cospargere con olio, erbe, un pizzico di sale e di pepe. Tagliare il limone a fette e distribuirlo nella teglia. Infornare a 200 °C per 12 minuti.
- 2 Cuocere le Taccole e Patate in padella per 8-10 minuti con due cucchiai di acqua, un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale.
- 3 Mescolare lo yogurt con la senape e due cucchiai di succo di limone.
- 4 Impiattare le verdure con il tacchino al limone e la salsa alla senape a parte. Cospargere con le erbe o i fiori di sambuco e servire.