

# Tacchino tonnè



Ingredienti per 4 persone

- 1 di petto di tacchino intero di circa 800 g
- 6 filetti di acciughe sott'olio
- 3 uova sode
- 250 g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi
- Olio evo q.b.

Per il brodo

- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 3 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 2 litri d'acqua

Preparazione

In una pentola capiente versare 2 lt d'acqua, aggiungere sedano, carota, cipolla, chiodi di garofano, alloro ed una presa di sale grosso, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva.

Raggiunto il bollore immergere il tacchino (è consigliabile legarlo come un arrosto con dello spago da cucina) coprire con MC, far riprendere il bollore poi abbassare al minimo e proseguire la cottura per circa 40 minuti. Spegnerlo il fuoco e lasciar raffreddare la carne nel brodo di cottura per evitare che scurisca.

Nel frattempo preparare la salsa frullando nel mixer le uova sode, il tonno sgocciolato, 150 ml circa di brodo, secondo densità desiderata, le acciughe, i capperi e 2 cucchiaini d'olio evo.

Se desiderate potete sostituire il brodo con la maionese. Una volta freddo, disporre il tacchino su un tagliere, eliminare lo spago, tagliarlo a fette sottili, disporlo su un piatto da portata ed irrorare con la salsa.

Lorena Vecchini