

Bocconcini di tacchino al limone ed erbe



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di petto di tacchino
15 g di farina di riso
3 g di zenzero in polvere
2 g di foglie di basilico
2 g di foglie di prezzemolo
mezzo limone
1 spicchio di aglio
1-2 cucchiari di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Preparo la salsa tritando con il tritatutto il prezzemolo, il basilico e la scorza del limone, aggiungendo sale e olio. Tengo da parte.
2. Spremo il limone e tengo da parte.
3. Taglio il tacchino a cubetti. Verso la farina e lo zenzero in una ciotola, mescolo, aggiungo pochissimo sale e vi passo la carne in modo che l'infarinatura vi aderisca bene.
4. In un'ampia padella salto i bocconcini con un filo d'olio e l'aglio, e, quando cominciano ad assumere un colore dorato, sfumo con il succo di limone.
5. Insaporisco con il trito di scorza di limone, poco aglio e prezzemolo.