

Bocconcini di tacchino al salto con taccole



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di petto di tacchino
30 g di taccole
mezzo spicchio di aglio
mezzo peperoncino rosso piccante
5 g di semi di sesamo Despar Vital
1-2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 cucchiaino di salsa di soia
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Taglio il tacchino in piccoli pezzi e tengo da parte.
2. Scotto per 1-2 minuti le taccole in abbondante acqua leggermente salata. Scolo e tengo da parte
3. Taglio l'aglio longitudinalmente e lo privo dell'anima. Scaldo leggermente l'olio in un wok (o una padella ampia) a fuoco medio e vi faccio dorare l'aglio e il peperoncino.
4. Unisco le taccole tagliate a losanghe e faccio insaporire 1-2 minuti.
5. Aggiungo anche il tacchino. Cuocio 3-5 minuti o finché non è ben rosolato; infine condisco con la salsa di soia e faccio ammorbidire ancora 2-3 minuti.
6. Aggiungo per ultimi i semi di sesamo e servo quando è ancora caldo.