

Tacchino al salto con albicocche secche



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di petto di tacchino

1 cipollotto

25 g di albicocche secche

15 g di pistacchi sgusciati non salati

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. Taglio le albicocche longitudinalmente in due parti e tengo da parte.
3. Taglio il cipollotto a fettine. Scaldo leggermente l'olio in un wok (o una padella ampia) a fuoco medio e vi faccio dorare il cipollotto. Unisco le albicocche e faccio insaporire 1 minuto.
4. Aggiungo 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.
5. Aggiungo per ultimi i pistacchi tritati grossolanamente e servo il tutto ancora caldo.