

Petto di tacchino al lime e zenzero con pepite di cioccolato. Operazione San Valentino!



Buondì ragazzi, inizio di una nuova settimana e per molti forse aria di festa.

Oggi 14 febbraio è infatti S. Valentino...ma va'? Ho scoperto l'acqua calda!!!E voi...lo festeggiate? Che programmi avete per la serata?

Io sinceramente non ho mai avuto grande simpatia per questa festa.

Da single ovvio che non me ne importasse nulla. Ma anche da fidanzata non sono caduta nella rete della "conversione". L'ho sempre considerata una festa esclusivamente commerciale e nella convinzione che l'amore lo si dimostra giorno dopo giorno con piccoli gesti e non soltanto in una giornata particolare e dedicata, non mi sono mai lasciata andare a smancerie e leziosità per quest'occasione.

Ma poi, la tradizione di S. Valentino com'è nata? Voi lo sapete?

Spinta dalla curiosità e merito di S. Google ne sono venuta a capo, scoprendo che esistono diverse storie entrate ormai a far parte della cultura popolare e riguardanti la vita del santo e martire cristiano S. Valentino da Terni che è

diventato poi il santo degli innamorati. E La ricorrenza di San Valentino ha sostituito in epoca cristiana i lupercalia romani, riti dedicati alla fertilità e celebrati il 15 febbraio. E io che pensavo si trattasse solo di una leggenda metropolitana! Ma divagazione culturale a parte, anche quest'anno il mio S.Valentino sarebbe passato del tutto inosservato se...due giovani marmotte non ci avessero messo lo zampino! **ore 19:07 del 6 febbraio**, titolo della mail: "**Proposta hard**" (oh signuuuuur!)

Testo: "Ciao cara, sono ***; volevo proporti una cosa che mi è venuta in mente mentre leggevo delle stupidaggini scritte sui messaggi di ***...

... Che ne pensi? E' una strana proposta lo so, adesso chiederò anche a ***, fammi sapere. Un bacio"

Lui ha accettato e io? Potevo mica tirarmi indietro io?

E così, mail dopo mail, giorno dopo giorno, nell'arco di una settimana, il nostro piccolo progetto andava avanti e con lui crescevano anche la familiarità e la confidenza fra noi: magia del blog.

Ecco quindi che dall'idea di una mirtillina rossa peperina, complice anche il più simpatico paperotto del web...



...ha preso forma l'idea di un menù a 6 mani per S. Valentino, un menù tutto all'insegna del cioccolato...è o non è la festa degli innamorati ^__^ ?

Eccovi allora la mia idea di secondo per una cenetta romantica, ma prima andate a sbirciare gli strepitosi risotti del paperotto Ale e non perdetes assolutamente la conclusione in dolcezza (e che dolcezza) con la super torta della nostra rossa Cranby.

Fatto? Bene!

E adesso veniamo a noi. Certo la mia "romanticità" di presentazione lascia un po' a desiderare ma si fa quel che si può!!! Io ci ho provato...

Ragà più di così nin'vò!!!

petto di tacchino al lime e zenzero con pepite di cioccolato

Print

Prep time

10 mins

Cook time

10 mins

Total time

20 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 2 fette di petto di tacchino da circa 150 gr l'una
- 1 lime
- 2 cucchiaini di miele di agrumi
- zenzero fresco q.b.
- cioccolato fondente qb (ho usato il Chocaviar Venchi 90%)
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Spremere il lime e filtrarne il succo.
2. In un'ampia padella scaldare un cucchiaio di olio con un pezzetto di zenzero tagliato a fettine (andrà poi eliminato), aggiungere le fette di tacchino e lasciarle rosolare leggermente da ambo le parti.
3. Aggiungere il succo di lime e quando sarà ridotto a metà, unire anche il miele insieme a mezzo cucchiaino di granella di cioccolato .
4. Regolare di sale e proseguire la cottura a fiamma vivace fino a che il liquido sarà ristretto e la carne leggermente caramellata.
5. Sistemare le fettine nei singoli piatti, cospargere in superficie con le perle di cioccolato fondente e servire subito, accompagnando con una fresca insalata.



Felice settimana e buon S. Valentino a tutti ^__^

P.S. le foto sono orribili ma il tacchino era *proprio* buono!