

Bauletti di tacchino e pancetta. Bene-detta soluzione!



“Ehi, talpina un po’ ammaccata, che vuoi per pranzo domani?”

“boh, non saprei, tu che dici?”

“eh no bello mio, l’ho chiesto prima io!” [beccati pure la rima...tiè!]

“mhhhh allora carne, sì carne...è da un po’ che non la fai!”

[‘naggia a me! perché gli avrò fatto ‘sta domanda?!?!?!]

“Ehhhhh si amoruccio bello...carne...okkkkkee! Ma facciamo bianca così l’assaggio pure me? E dai e dai, prometto che sarà sfiziosa e buonissima, ho già un’ideuzza...”

Ideuzza?!?!? Ma che ideuzza! Brancolo completamente nel buio.

In questo periodo la ruota gira solo per i dolci, per il resto i criceti sembrano aver dichiarato sciopero di massa! mhhhh qui ci vuole una soluzione, rapida e indolore e forse so già chi mi potrebbe venire in soccorso!

“Bene, ciao bimba come va? Senti un po’ tesoruccio, ho bisogno del tuo aiuto. Mi

servirebbe un'idea veloce, sfiziosa e saporita per il pranzo della talpa. A richiesta...carne! A NON richiesta...bianca! Vero che ce l'hai? Dimmi di sì!"

"Oh yes Calimerina, penso proprio di avere quello che fa per te, giusto giusto a misura di talpa. Lo trovi alla [pagina 777](#) di Fashion-Flavors. Vedrai che sarà un successo e la talpa si leccherà anche i baffi".

"Grande Bene, sapevo di poter contare su di te...corro a fare la spesaaaaaaaaa!"

PACCHETTINI di TACCHINO e PANCETTA

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	-
Porzioni	2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 250 gr di fesa di tacchino (in un solo pezzo, non a fette)
- 6 foglie di salvia
- 6 fettine sottili di pancetta tesa
- 2 rametti di rosmarino
- 1 limone bio
- limoncello
- 2 monoporzioni di burro di cacao Venchi (o 2 cucchiaini di olio)
- sale
- pepe nero

Procedimento

1. Eliminare dalla fesa di tacchino eventuali pellicine e nervetti, quindi tagliarla a pezzetti di circa 3x5 cm.
2. Lavare e asciugare il limone, le foglie di salvia e il rosmarino.
3. Stendere su un tagliere una fetta di pancetta, posizionare ad un'estremità un pezzetto di tacchino, insaporirlo con della scorza di limone e un po' di pepe macinato al momento, adagiarvi sopra un paio di aghi di rosmarino e una foglia di salvia e arrotolare facendo in modo che la chiusura della pancetta capiti sotto.
4. Fermare con metà stuzzicadenti in modo da evitare che il pacchetto si apra in cottura.
5. In una padella antiaderente scaldare il burro di cacao (o l'olio), adagiarvi i pacchetti di tacchino con la chiusura rivolta verso il basso e far cuocere a fuoco moderato, sfumando a metà cottura con un po' di limoncello e voltando delicatamente i pacchetti un paio di volte.

6. Servire subito accompagnando con insalata mista di stagione.

Note

* A me sono venuti in totale 6 pacchettini perché la fesa era piuttosto spessa, ma se è più sottile potrebbero venirne di più. Regolarsi di conseguenza con le foglie di salvia e le fettine di pancetta.

* La ricetta originale non prevedeva di sfumare i pacchettini. Ho dovuto farlo perché essendo la carne piuttosto spessa, rischiavano di bruciare a meno di non aumentare la qt di grassi, cosa che ho preferito evitare. L'aggiunta del limoncello ha però conferito un aroma assai gradevole e la consiglio anche con "pacchetti" più sottili.



Eh sì, Benedetta, la mia compagna di turno nel simpatico giochino di Cinzia "Dai, ci scambiamo una ricetta"



è stata proprio il mio asso nella manica (a proposito, se ancora non la conoscete, vi consiglio di fare un giretto nel suo blog. Ne scoprirete delle belle e...BUONE!). I suoi pacchettini di pollo tacchino, leggermente rivisitati dalla sottoscritta con un minuscolo zampino (che trovate in verde nella ricetta), sono stati letteralmente spazzolati via dalla talpa e dalla sottoscritta. Veloci da preparare, sfiziosi e perfetti da mangiare anche con una mano sola...come fare "di spiedin virtù" ! E vi assicuro che a prenderli a morsi diventano ancora più gustosi che assaporati con coltello e forchetta.

Provare per credere.

E per finire, aggiungo sul filo di lana questa gustosa ricettina alla raccolta di Sandra "Che cosa ti preparo per secondo"



Prima di salutarvi vi ricordo che mancano solo tre giorni alla scadenza del contest "Basta un poco di zucchero e..." Affrettatevi, vi aspetto!

Un bacio a tutti e alla prossima ricetta ^_^