



Cosciotto di tacchino in PAP - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Cosciotto di tacchino in PAP

secondi piatti - pollame - olive - capperi

Ingredienti:

Cosciotto di tacchino

2 carote

mezza cipolla

sedano, prezzemolo

capperi

olive (le mie sono "confettate")

rosmarino, salvia

un quarto di un bicchiere di aceto di mele

olio evo

dado vegetale o granulato sciolto in una tazza di acqua bollente

Dissossare, spellare e togliere i tendini ad un cosciotto di tacchino (a me lo fa il macellaio). Mettere l'olio nella pentola a pressione, farlo riscaldare ed aggiungere il cosciotto tagliato in 3 pezzi. Aggiungere le verdure e gli aromi (tranne i capperi e le olive). Far rosolare bene il tutto (circa 10 minuti). Aggiungere i capperi, le olive, l'aceto e l'acqua. Mettere il coperchio e lasciare cuocere X 25 minuti dal fischio. Sfiatare, prendere la carne e tagliarla a fettine non molto sottili o a tocchetti. Far addensare il liquido di cottura facendo scendere da un colino un paio di cucchiaini di farina, lasciare bollire per un paio di minuti (deve risultare una crema molto morbida), poi versare sulla carne.

Come contorno va bene riso bollito, magari della varietà basmati, ma anche couscous

