

Ricetta 2

Tagliata di tacchino ai semi di sesamo con misticanza all'aceto balsamico



- fesa di tacchino gr 300 (una fetta unica dello spessore di 4 cm circa)
- semi di sesamo gr 30
- sale marino di Cervia
- olio extra vergine di oliva dei colli Riminesi un cucchiaino
- pomodoro rosso a cubetti
- aceto balsamico tradizionale di Modena
- misticanza di insalatine di campo ed erbe aromatiche (mentuccia, basilico, aneto, dragoncello.....)

Passare la fetta di tacchino nei semi di sesamo da tutti i lati in modo da ricoprirlo interamente, rosolarlo in padella antiaderente senza grassi e terminare la cottura in forno (temperatura al cuore 65°C) Lasciare riposare alcuni minuti, affettare sottilmente e guarnire con misticanza.

Salsare il tacchino con cubetti di pomodoro conditi con emulsione di olio evo crudo, sale e aceto balsamico.

Ideale servito accompagnato da pane ai cereali tostato.