

---

# Arrosto di tacchino alle prugne

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Nonostante l'alta presenza di zuccheri, le prugne danno ottimi risultati anche se impiegate in pietanze salate. Per poterle utilizzare in ogni periodo dell'anno sono ideali quelle secche con le quali si possono realizzare ricette colorate, insolite e con un particolare gusto agro-dolce. Si possono preparare anche buoni antipasti, ad esempio facendo saltare per un paio di minuti in una padella unta con poco olio degli involtini di prugne e speck (intorno ad ogni prugna secca, privata del nocciolo, arrotolare una fettina di speck e fermare il tutto con uno stecchino). Le prugne si accostano molto bene anche con la carne, soprattutto quella bianca, di tacchino, di maiale o di vitello, rendendo la vostra creazione ideale anche per serate particolarmente importanti. Chiaramente sono meravigliose per il coronamento delle vostre cene, ad esempio realizzando un dolce veloce e al contempo di grande effetto, come lo scigno di pasta sfoglia ripieno di crema pasticcera, prugne secche ed altri frutti a scelta tra quelli di stagione.

**INGREDIENTI** per 4 persone: Per l'arrosto: 500 grammi di arrosto di tacchino, 15 prugne secche, 2 scalogni, 1 carota, 1 bicchiere di vino bianco secco, q.b. di brodo di verdure, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 foglia di alloro, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: foglie d'alloro.

**PREPARAZIONE** Far appassire in due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva due scalogni ed una carota tagliati molto finemente, quindi farvi rosolare con cura e da ogni lato l'arrosto di tacchino. Aggiungere otto prugne secche denocciolate, una foglia d'alloro, annaffiare con il vino bianco ed alzare la fiamma per farlo evaporare. Regolare di sale e di pepe e cuocere, girando più volte l'arrosto, a tegame coperto e a fiamma moderata; se necessario, aggiungere del brodo. A cottura ultimata, unire le restanti prugne, far saltare ancora per un paio di minuti, quindi spegnere la fiamma e far freddare. Quando l'arrosto sarà freddo, tagliarlo a fette dello spessore di circa mezzo centimetro. Nel frattempo togliere le prugne e la foglia d'alloro, frullare la salsa e, se necessario, farla ritirare ponendola nuovamente sul fuoco. Presentazione: Scaldare in forno le fettine d'arrosto bagnate con poco brodo e servire in un piatto da portata con le prugne, cospargendo la carne con il fondo di cottura che avrete precedentemente frullato. Terminare decorando con foglie d'alloro. Accordo con vino bianco secco di carattere, di massimo due anni di invecchiamento, temperatura di servizio 10-14°C