

# INSALATA DI TACCHINO CON FETA E PRUGNE DELLA CALIFORNIA

## di Sonio Peronaci

*Insalata fresca e saporita, perfetta per l'estate con il gusto della feta e la dolcezza delle Prugne della California*

**Tempo di preparazione:** 30 minutes

**Tempo di cottura:** 30 minutes

**Porzioni:** 4

**Ingredienti:**

**Per il tacchino:**

1 kg di petto di tacchino  
120 gr di carote  
80 gr di sedano  
80 gr di cipolle  
3 chiodi di garofano  
3 l d'acqua

**Per l'insalata:**

250 gr di Prugne della California  
130 gr di sedano  
300 gr di arancia pelata  
200 gr di feta  
Qualche filo di erba cipollina  
1 ciuffetto di prezzemolo  
50 gr di mandorle a lamelle  
60 gr di olio EVO  
Sale a piacere  
Pepe a piacere

**Per l'orangerette:**

70 gr di olio EVO  
150 gr di succo di una arancia  
Sale a piacere  
Pepe a piacere



**Procedimento:****Per il tacchino:**

1. In una pentola alta, mettete il sedano lavato e tagliato a metà, le carote sbucciate e prive delle estremità a tocchetti e la cipolla sbucciata e tagliata in quarti.
2. Aggiungete i chiodi di garofano e l'acqua fredda.
3. Pulite il petto di tacchino eliminandolo dalle impurità e dalla cartilagine, immergetelo nella pentola e accendete il fuoco.
4. Fate sobbollire per circa 30 minuti schiumando le impurità che verranno a galla.
5. Una volta cotto, fatelo raffreddare nel suo stesso brodo.

**Per il condimento:**

1. Fate tostare in una padella antiaderente le mandorle fino a renderle dorate.
2. Lavate il sedano e taglialo a striscioline sottili, pelate a vivo un'arancia e ricavate degli spicchi.
3. Tritate le erbe aromatiche non troppo finemente quindi tagliate le Prugne della California in quattro.

**Per l'oranjette**

1. Spremete le arance ricavando 150 g di succo, mettetelo in un biberon assieme all'olio EVO, un pizzico di sale e mischiate il tutto fino a rendere il composto uniforme.

**Per assemblare l'insalata**

1. Una volta raffreddata la carne di tacchino, sfilacciatela finemente con le mani, aggiungetela agli ingredienti preparati in precedenza, salate, pepate a piacimento e aggiungete l'oranjette.
2. Mischiate il tutto per amalgamare i sapori.

**Suggerimenti per servire:**

Disponete l'insalata di tacchino e Prugne della California su di un piatto da portata, sbriciolaci sopra il formaggio feta, e servite l'insalata di tacchino e Prugne della California.

**Link al sito:**

<https://www.californiaprunes.net/it/recipes/insalata-di-tacc...della-california/>