

# Arrostato di tacchino con champignon

L'**arrosto di tacchino con champignon** è un secondo piatto molto veloce da preparare, semplice, ma di buon effetto, che si presta bene per un pasto freddo e gustoso al tempo stesso.

L'**arrosto di tacchino con champignon** è un'ottima alternativa al solito panino che si mangia a pranzo, può essere preparato la sera prima ed è adatto anche nelle diete, accompagnato da buon pane fresco o crostini. Per i più golosi si può servire con ciuffetti di maionese.

## INFORMAZIONI

- **2** persone
- **295Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 300 g di funghi champignon
- 2 coste di sedano
- 2 cucchiaini di acqua
- Mezzo limone
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 30 g di Parmigiano Reggiano a scaglie
- 200 g di petto di tacchino affettato

## PREPARAZIONE

- Pulire i funghi togliendo le radichette, la parte dura del gambo e lavarli velocemente sotto acqua fresca corrente.
- Tagliarli a metà, affettarli e metterli in una ciotola.
- Lavare il sedano, togliere i filamenti ed affettarlo. Tenere anche le foglie più chiare e tenere. Metterlo nella ciotola dei funghi.
- A parte preparare un'emulsione con l'acqua, il limone spremuto e bagnare i funghi. Unire metà olio, il sale, una macinata di pepe e mescolare.
- Unire le scaglie di Parmigiano e mescolare ancora.
- Distribuire l'arrosto di tacchino in piatti da portata, uno per ogni commensale.
- Condire con il restante olio a filo, distribuire l'insalatina di champignon e far riposare in frigorifero fino al momento di servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questo piatto si conserva per un giorno in frigorifero. Prima di gustarlo è bene però lasciarlo per una mezz'ora a temperatura ambiente.

