

# Farfalle di tacchino su crema di broccoli



## Ingredienti per 3 persone

- 300 g tacchino a fette
- 150 g broccoli
- 100 g carote
- 100 g patate
- 40 g burro
- 15 g olio extravergine di oliva
- sale q.b
- pepe q.b

## Procedimento

Bisogna iniziare dalle creme di verdure colorate: lessare le patate, le cimette dei broccoli e le carote in abbondante acqua salata per 15 minuti. Cuocete la zucca, i broccoli e i peperoni con un filo d'olio e sale a piacere in tre padelle diverse; allungate con il brodo vegetale per favorire la cottura e coprite con il coperchio. Quando saranno pronte, frullare separatamente le verdure con un frullatore ad immersione per ottenere delle creme omogenee. Dividere la dose di burro per ciascuna padella e aggiungere poca acqua; accendere il fuoco basso e mescolare per far sciogliere il burro. Quindi versate in ciascuna padella una purea di verdure diversa e mescolate con un cucchiaino di legno per mescolare i composti. Una volta pronte, coprire le creme colorate con pellicola e tenerle da parte a temperatura ambiente.

Per la carne: preparare le fettine di tacchino tagliandole in modo che possano essere infilzate a metà con uno stuzzicadenti posto al centro, arricciando leggermente la carne, in modo da sembrare delle ali di farfalla.

In una padella fare sciogliere il burro con l'olio e fare cuocere le fettine di tacchino da entrambe i lati.

Quando saranno cotte, trasferirle su un piatto da portata, se possibile rettangolare, piuttosto grande e disporre le creme di verdure con un cucchiaino, in modo da realizzare il prato con la crema di broccoli, i fiori con quella di carote e patate.