

BOCCONCINI DI TACCHINO SPEZIATI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- mezzo dado da brodo
- sale
- 1 cipolla
- 10 chiodi di garofano
- Brandy (40ml)
- 4 carote
- 2 scalogni
- bacche di ginepro
- vino bianco secco (80ml)
- pepe nero
- tacchino (800gr)

Come si prepara

Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a fettine molto sottili.

Tritate gli scalogni e metteteli in un largo tegame con l'olio, le carote, la cipolla steccata con i chiodi di garofano, le bacche di ginepro, sale e pepe.

Fate rosolare per 10 minuti e quando le carote saranno appassite, unite i pezzetti di tacchino.

La carne deve cuocere in modo uniforme, sempre a fuoco medio.

Dopo circa 20 minuti versate il vino, il brandy e fate evaporare.

Coprite quindi con due tazze di brodo, preparato con mezzo dado di carne, e continuate la cottura per 15 minuti.

Lo spezzatino è pronto quando il sughetto di cottura si sarà addensato.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tags





carni bianche, pollame, Bocconcini di tacchino speziati

